



Macarrão com atum



Rendimento

10 porções



Tempo de preparo

00:20

Ingredientes

Nome do Ingrediente	Medida Caseira	Peso/Volume
Azeite de Oliva Tipo Único TERRANO®	3 colheres (sopa)	45 ml
Cebola (picada)	1 unidade média	150 g
Cenoura (ralada)	1 unidade média	150 g
Tomate (picado, sem sementes)	1 unidade média	140 g
Atum em conserva (escorrido)	2 latas	260 g
Extrato de tomate Ajinomoto®	3 colheres (sopa)	54 g
Vinho branco espumante ("champanhe")	meia xícara (chá)	100 ml
Água	meia xícara (chá)	100 ml
Tempero Sazón® Profissional Orégano & Manjericão	1 colher (chá)	5 g
Macarrão tipo parafuso (cozido "al dente")	1 pacote	500 g
Salsa (picada)	2 colheres (sopa)	10 g

Modo de Preparo

- 1.** Em uma panela média, coloque o Azeite TERRANO® e leve ao fogo alto para aquecer. Coloque a cebola, a cenoura e o tomate, e refogue por 3 minutos, ou até começarem a murchar. Junte o atum e mexa por 2 minutos, ou até envolver todos os ingredientes.
- 2.** Acrescente o Extrato de Tomate Ajinomoto® e mexa por 3 minutos ou, até começar a dourar levemente. Regue com o vinho e cozinhe por 5 minutos, ou até reduzir pela metade. Adicione a água e o Tempero SAZÓN® Profissional e mexa por mais 5 minutos, ou até engrossar levemente.
- 3.** Coloque o macarrão e mexa por 1 minuto, ou até ficar envolto no molho. Desligue o fogo, salpique a salsa e sirva em seguida.