

Fusilli com atum II



Ingredientes: 3 lata de atum
400 grama de massa fusilli
1 unidade de cebola picada
2 unidade de dentes de alho picados
1 lata de tomate em pedaços
40 grama de margarina
2 colher de sopa de azeitonas picadas
0 totaste de sal & pimenta
0 totaste de óleo

Instruções de preparação:

Alourar a cebola e os alhos na margarina. Adicionar o tomate, tapar e deixar cozinhar em lume muito brando durante 10 minutos. Adicionar o atum escorrido, temperar com sal e pimenta, tapar e deixar retomar fervura. À parte, cozer a massa em água temperada com sal e um fio de óleo. Escorrer a massa, depois de cozida e misturar com o atum. Colocar numa travessa, polvilhar com as azeitonas e, se quiser com cebolinho picado.

Sugestões Adicionais: