

CALDEIRADA DE ATUM

INGREDIENTES

4 batatas
1 lata média de atum
1 cebola
2 dentes de alho
1 Lata de ervilha
1/2 xícara de azeite
1 cubo de caldo de galinha
sal a gosto
1/2 xícara de arroz

MODO DE PREPARO

Pique o alho a cebola coloque um fio de azeite e refogue, escorra o óleo do atum e reserve em seguida

Coloque o atum sobre o refogado tempere a gosto e coloque meio cubo de caldo de galinha e deixe cozinhar por 5 min

Em uma panela coloque água a ferver com sal e coloque as batatas cortadas ao cubo, em outra panela coloque água a ferver assim que levantar fervura

Coloque o arroz e deixe cozer depois de pronto escorra a água da batata e do arroz misture a batata ao atum acrescente o óleo do atum um pouquinho de água e deixe cozinhar por 2 min, lave o arroz

Prepare um refogado de azeite e alho misture no arroz juntamente com as ervilhas e está pronto a servir

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/13381-caldeirada-de-atum.html>