

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

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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