TORTA DE ATUM E TOMATE À PROVENÇALE

INGREDIENTES

1 massa folhada

2 tomates grandes

2 ovos

2 latas de atum

20 ml de leite semi-desnatado ou vegetal

3 colheres de mostarda

ervas de provence a gosto

sal a gosto

MODO DE PREPARO

Preaqueça o forno a 200° C.

Coloque a massa folhada numa forma de aproximadamente 24 cm. Pense em colocar um pouco de manteiga ou farinha para que a massa não grude depois.

Espalhe a mostarda no fundo.

Coloque as duas latas de atum em cima, bem distribuido.

Lave e corte as tomates em fatias e coloque elas em cima do atum.

Num recipiente, bate os dois ovos e acrescente o leite e o sal se precisar.

Coloque a mistura na forma. Não precisa cobrir totalmente as tomates.

Para finalizar coloque ervas de Provence a gosto.

Leve pro forno até dourar. (40 minutos mais ou menos)

Se quiser você pode acrescentar um pouco de queijo ralado no final também, vai ficar mais gostoso ainda.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/13524-torta-de-atum-e-tomate-a-provencale.html