TORTA DE PATÊS FRIO (PÃO DE FORMA)

INGREDIENTES

1 1/2 xícara de maionese

1 cebola pequena ralada e sem o caldo

1 lata de atum

1 colher (sopa) de salsinha picada

1 cenoura ralada

1 pacote de uvas-passas

1/2 xícara de requeijão

4 colheres (sopa) de creme de leite

1/2 xícara de azeitona sem caroço e picada

2 colheres de cebolinha picada

1 pacote de pão de forma sem casca

pimenta-do-reino a gosto

1 pacote de batata palha

MODO DE PREPARO

1º PATÊ:

1º patê:Misture em um tigela 1 xícara de maionese com o atum e a cebola ralada; reserve.

2º PATÊ

2º patê:

Misture em uma tigela o requeijão, a cenoura ralada, a salsinha e a uvas-passas; reserve.

3º PATÊ:

3º patê:Misture em uma tigela o creme de leite, 1/2 xícara de maionese, azeitona picada e a cebolinha; reserve.

Com a ajuda de uma assadeira, faça a uma camada com o pão de forma e acrescente o 1º patê.

Cubra com pão de forma.

Acrescente o 2º patê.

Por último, mais uma camada de pão de forma.

Acrescente o 3º patê.

Para finalizar, cubra com mais uma camada de pão de forma.

Decore com batata palha (opcional).

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/14188-torta-de-pates-frio-pao-de-forma.html