

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).

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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