

# 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>