

BATATAS BOLINHA GRATINADAS COM CEBOLA NA MANTEIGA E ATUM

INGREDIENTES

1 kg de batata bolinha
1 cebola grande
2 latas de atum ao natural
2 colheres (sopa) de manteiga
2 colheres (chá) de alho picado
1 sachê de molho de tomate
salsa e cebolinha
500 g de queijo mussarela ralada
queijo parmesão ralado
50 g de queijo gorgonzola
azeite de oliva, alecrim, sal e pimenta

MODO DE PREPARO

MONTAGEM:

Montagem: Coloque as batatas no fundo de uma assadeira.
Regue com azeite de oliva, alecrim, sal e pimenta a gosto.
Cubra com a cebola refogada na manteiga.
Coloque uma fina camada de mussarela ralada e pedaços de gorgonzola.
Espalhe o atum sobre o queijo.
Finalize com outra fina camada de mussarela e parmesão.
Leve ao forno, preaquecido a 190º C, por 15 minutos (até gratinar e dourar).

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/22970-batatas-bolinha-gratinadas-com-cebola-na-manteiga-e-atum.html>