BATATAS BOLINHA GRATINADAS COM CEBOLA NA MANTEIGA E ATUM

INGREDIENTES

1 k	gd	le ba	atata	bo	lin	ha
-----	----	-------	-------	----	-----	----

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.ht ml