

# 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).

©2024 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>