

TORTA DE ATUM DELICIOSA

INGREDIENTES

2 pães franceses

1 lata de atum

1 cebola bem picada

sal a gosto

6 colheres (sopa) de molho de tomate

3 colheres (sopa) de salsa picadinho

3 colheres (sopa) de cebolinha picadinho

50 g de queijo parmesão ralado

3 ovos sendo que as claras batidas em neve

1 colher (sobremesa) não cheia de fermento em pó

MODO DE PREPARO

Coloque os pães picados de molho no leite e depois de amolecidos, adicione o atum, a cebola, molho de tomate , salsa, cebolinha, queijo parmesão e as gemas.

Coloque então as claras batidas em neve misturando delicadamente, por último adicione o fermento em pó.

Unte uma forma com óleo, despeje o creme e leve ao micro-ondas por 10 a 12 minutos em potência alta.

Pare o procedimento algumas vezes para observar a consistência da torta.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/23298-torta-de-atum-deliciosa.html>