

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 picadinha
- 3 colheres (sopa) de cebolinha picadinha
- 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 procedimentos algumas vezes para observar a consistência da torta.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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