

ATUM À PORTUGUESA OU FALSA BACALHOADA

INGREDIENTES

- 1 kg de batata
- 1 tablete de caldo de galinha
- 2 latas de atum em óleo
- 1 cebola picada
- azeitonas negras a gosto
- azeite de oliva a gosto
- 2 tomates sem sementes
- 200 g de mussarela ralada
- 1 copo de requeijão ou cream cheese
- 2 ovos cozidos em rodelas para decorar

MODO DE PREPARO

Descasque as batatas e corte-as em quadrados ou fatias grossas.

Cozinhe essas batatas no caldo de galinha, sem deixar que elas se desmanchem.

Escorra as batatas e forre o fundo de um refratário.

Corte os tomates em rodelas e faça uma camada sobre as batatas, salpique sal.

Sobre os tomates, você pode colocar uma camada de pimentão verde ou vermelho, sem sementes e em rodelas finas.

Misture o atum, a cebola, azeitonas sem caroços, azeite e o requeijão

Coloque esta mistura sobre os tomates (ou pimentão).

Espalhe a mussarela e sobre ela os ovos em rodelas.

Leve ao forno médio até gratinar.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/23590-atum-a-portuguesa-ou-falsa-bacalhoadada.html>