

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 rodela 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 rodela 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 rodela 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 rodela.

Leve ao forno médio até gratinar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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