

EMPANADA DE ATUM

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 4 xícaras de farinha de trigo (com fermento)

5 ovos

1 e 1/2 xícara de óleo

1 pacote de queijo ralado parmesão

2 xícaras de leite

sal a gosto

RECHEIO:

Recheio: 1 lata de atum ralado

1 lata de milho verde

1/2 cebola picada

1 colher (sopa) de azeite doce

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa: Bata todos os ingredientes no liquidificador.

Unte a forma com margarina e farinha de trigo e reserve.

RECHEIO:

Recheio: Após dourar a cebola, despeje a lata de atum e do milho.

Coloque na assadeira metade da massa e adicione o recheio.

Despeje a massa até que cubra todo o recheio e leve ao forno a 180° C por 30 minutos, ou até que esteja corada.

Espere esfriar e sirva.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/23706-empanada-de-atum.html>