

# TORTA SALGADA DE ATUM E GELEIA

## INGREDIENTES

2 pacotes de pão de forma sem casca  
2 latas de atum  
1 lata de milho verde  
1 pote de geleia de morango ou uva  
2 latas de creme de leite  
1 saco de batata palha 160 g  
1 pote de maionese de 400 ml  
salsa, cebola e azeitona a gosto

## MODO DE PREPARO

Misture o atum com maionese, cebola, azeitona picadinha e cheiro (reserve)  
Numa travessa, coloque uma camada em baixo de 6 fatias de pães de forma  
Passe creme de leite para umideça as fatias  
Passe a mistura do atum  
Coloque outra camada de pão de forma, passe o creme de leite e coloque uma quantidade de geleia  
Coloque outra camada de pão de forma, passe o creme de leite e uma camada de milho  
Repita até o tamanho que achar ideal  
Termine com a camada de milho  
Depois coloque em volta uma camada fina de maionese e por último a batata palha

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/2402-torta-salgada-de-atum-e-geleia.html>