

TORTA DE ATUM RÁPIDA

INGREDIENTES

3 latas de atum ao óleo desfiado (aproximadamente 400 g)
1 caixa de extrato de tomate gelado
1 lata de creme de leite gelado
1 pote de maionese pequeno (250 g)
cebolinha a gosto
uva passa (opcional)
1 lata de milho verde
2 pacotes de pão de forma fatiado
250 ml de refrigerante de guaraná para umedecer os pães (opcional)
batata palha

MODO DE PREPARO

Junte numa tigela o atum, o extrato de tomate, o creme de leite, a maionese, a cebolinha, uva passa, o milho verde e misture tudo até que vire um molho, reserve.

Despeje um pouco do refrigerante num prato e umedeça as fatias de pão, apenas em um dos lados.

Forre uma forma com as fatias de pão, deixando o lado com o refrigerante para cima.

Espalhe parte do molho cobrindo as fatias de pão.

Faça mais uma camada de pão e mais uma camada de molho, repetindo até que acabe o molho.

A última camada deve ser de molho.

Espalhe batata palha por cima e sirva.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/25694-torta-de-atum-rapida.html>