

ESCONDIDINHO DE ATUM DA SAMY

INGREDIENTES

500 g de mandioca cozida

4 latas de atum

milho a gosto

azeitonas a gosto

cebola a gosto

1 lata de creme de leite

queijo ralado

sal a gosto

1 colher (sopa) de manteiga

MODO DE PREPARO

Em uma tigela, misture o atum, o milho, a cebola cortada, as azeitonas e reserve.

Bata no liquidificador a mandioca, a água e o creme de leite até obter uma consistência cremosa.

Despeje a manteiga em uma panela e adicione a mandioca com o creme de leite em fogo médio, sempre mexendo até engrossar.

Adicione metade do creme em uma forma (não é necessário untar), incorpore a mistura de atum, coloque outra metade do creme por cima e polvilhe com queijo parmesão ralado.

Leve ao forno médio (180° C), preaquecido, para gratinar por 20 minutos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/25975-escondidinho-de-atum-da-samy.html>