

BOLO SALGADO DE ATUM

INGREDIENTES

1 saco de pão de forma
2 latas de atum
8 colheres de sopa de maionese
salsinha a gosto
1 cenoura pequena
1 cebola pequena
batata palha

MODO DE PREPARO

RECHEIO:

Recheio: Em um recipiente coloque o atum das duas latas.
Corte a cebola em pedaços pequenos ou se preferir rale e coloque junto ao atum.
Rale a cenoura sobre o recipiente com o atum e a cebola.
Acrescente 5 colheres de maionese e misture bem.

MONTAGEM:

Montagem: Retire as bordas do pão.
Forre uma camada do pão na forma ou refratário (médio).
Em seguida coloque uma camada do recheio e forre novamente com uma camada de pão.
Coloque mais uma camada de recheio e finalize com mais uma camada de pão.
Utilize o restante da maionese espalhando sobre o pão.
Finalize com batata palha.
Deixe uns 30 minutos na geladeira e sirva.
Também pode trocar o recheio de atum por sardinha.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/31412-bolo-salgado-de-atum.html>