

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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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