

PALMITO AO FORNO

INGREDIENTES

- 1 vidro de palmito
- 200 g de mussarela fatiada
- 1 vidro de requeijão cremoso
- 1 pacote de queijo ralado
- 2 latas de atum no óleo comestível

MODO DE PREPARO

Faça uma pasta com o requeijão e o atum, reserve.

Monte camadas em um refratário pequeno e de preferência na largura do palmito.

Inicie as camadas pela pasta, palmito e mussarela.

Por último acrescente o queijo ralado e leve ao forno para gratinar.

Sirva quente e em pequenas porções.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/31775-palmito-ao-forno.html>