

ESCONDIDINHO DE ATUM

INGREDIENTES

PURÊ:

Purê: 1 kg de batata cozida e amassada

uma pitada de sal

2 ou 3 colheres de sopa de margarina

se preferir, misturar uma gema de ovo

RECHEIO:

Recheio: 2 latas de atum ralado

1/2 cebola grande e cortada

6 ou 7 dentes de alho (dependendo do tamanho)

tempero, sal, orégano salsinha e azeite a gosto

margarina para untar

1 lata de creme de leite

100 ou 200 g de mussarela ralada

tempero a gosto

MODO DE PREPARO

Descasque as batatas e corte da maneira que preferir. Coloque para cozinhar com sal. Retire do fogo após estar no ponto de cozimento.

Ainda quente amasse as batatas com um amassador ou com o garfo e misture a margarina e o ovo (se preferir), reserve.

Abra a lata de atum, retire todo o caldo pois o Azeite substituirá o óleo do atum. Coloque em um recipiente e misture o alho, a cebola, o orégano, a salsinha e o tempero a gosto.

Agora, unte um refratário de vidro (de preferência) com a manteiga e espalhe metade do purê no refratário.

Espalhe o atum por cima do purê. Antes de colocar a outra metade do purê, espalhe o queijo mussarela (ou de sua escolha) e coloque o restante do purê.

Feito tudo isso, abra a lata de creme de leite e misture o tempero que você quiser e espalhe sob o escondidinho.

Coloque no forno preaquecido a 180°C e deixe dourar.

Fica uma delícia, você pode acrescentar outros ingredientes de sua escolha para ficar bem mais gostoso.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/33780-escondidinho-de-atum.html>