

# TORTA DE REPOLHO COM ATUM DO LÚCIO CEZAR

## INGREDIENTES

- 1 repolho grande passado no multiprocessador
- 4 latinhas de atum( usei o com molho de tomate )
- 1 maço de cebolinha picadinha
- 1 maço de coentro picadinho
- 1 tomate sem pele e sementes picadinho
- 1 cebola picadinha
- 3 colheres de sopa de azeite
- 10 azeitonas picadinhas
- 9 ovos, sendo 3 cozidos para enfeitar e os 6 batidos ( 3 para misturar na massa da torta e 3 para cobertura )
- Sal e pimenta a gosto

## MODO DE PREPARO

Numa panela grande, coloque o azeite e frite a cebola.

Depois de frita coloque o tomate e deixe cozinhar por uns minutos.

Coloque o repolho que foi passado no multiprocessador e cozinhe bem até que fique sequinho, não se esqueça que tem que mexer sempre para que não queime.

Coloque então o atum, as azeitonas, os temperinhos verdes, sal e pimenta e misture bem.

Coloque os 3 ovos batidos, misture bem.

Unte uma bandeja com azeite , espalhe a massa da torta e leve ao forno médio por uns 10 minutos.

Retire do forno, decore com os 3 ovos cozidos.

Coloque os 3 ovos batidos como cobertura e volte ao forno por mais uns 20 minutos ou até que a cobertura fique douradinha.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/35093-torta-de-repolho-com-atum-do-lucio-cezar.html>