

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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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