

TORTA FRIA DE CENOURA E ATUM

INGREDIENTES

1 pacote de pão torta fria

2 cenouras médias

6 pepinos pequenos

1 lata de atum

2 sachês de maionese (200 g)

2 colheres de requeijão

5 colheres de óleo

alface e tomate para decorar o prato (opcional)

MODO DE PREPARO

Em um liquidificador, bata a cenoura cozida, com as colheres de óleo e um sachê de maionese. Bata até ficar um pasta densa e amarela. Certifique-se de que não há nenhum pedaço de cenoura inteiro.

Misture o atum com 4 colheres de maionese e reserve.

Logo depois, misture os pepinos, picados, com 2 colheres de requeijão.

Em uma vasilha, ou prato próprio, coloque uma fatia de pão.

Coloque uma camada fininha da pasta que fizemos de cenoura, o pepino e outra fatia de pão. Novamente colocando uma camada fina da pasta de cenoura, desta vez coloque o atum, e assim por diante.

Depois disso, termine passando o resto da pasta em volta da torta montada.

Agora, por fim, enfeite ao redor do prato com as folhas de alface e tomate !

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/36265-torta-fria-de-cenoura-e-atum.html>