

TORTA DE ATUM DO LÚCIO CEZAR

INGREDIENTES

3 ovos

1 copinho de iogurte natural

1/2 xícara de óleo

1/2 xícara de leite

2 e 1/2 xícaras de farinha de trigo

50 g de queijo parmesão ralado

1 colher de sopa de fermento em pó colocada por último

2 latas de atum

6 azeitonas picadas

1 tomate sem semente picadinho

1 cebola picadinha

1/2 maço de salsa picadinha

1/2 maço de cebolinha picadinha

1 cenoura raladinha

1 colher de café de sal colocado na massa

MODO DE PREPARO

MONTAGEM:

Montagem: Coloque a metade da massa em um pirex untado e polvilhado com trigo.

Coloque então o recheio.

Por cima o restante da massa.

Decore com azeitonas e polvilhe queijo parmesão.

Leve ao forno médio por aproximadamente 50 minutos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfáceisrapidas.com.br/receita/36568-torta-de-atum-do-lucio-cezar.html>