

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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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