

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