

ATUM

INGREDIENTES

1 lata de atum
1/2 lata de milho (milho e ervilha)
1 tomate picado sem semente
1/2 cenoura ralada
azeitonas
cebola cortadas em tiras (quanto baste)
queijo mussarela para cobrir
sal a gosto
orégano
azeite
vinagre

MODO DE PREPARO

Cortar a cebola em tiras bem finas, temperá-las com sal, umas gotinhas de vinagre, azeite e orégano e reservar.

Cortar o tomate em cubinhos pequenos e espalhar um pouco no refratário, depois espalhe o atum, o milho, a cenoura, o restante do tomate, azeitonas (ao colocar os ingredientes acrescentar os temperos: sal e orégano) e a cebola que estava reservada. Regar com um pouco de azeite.

Colocar no forno preaquecido e deixar uns 10 minutos, retirar e acrescentar o queijo mussarela e colocar novamente no forno até o queijo derreter.

Servir com salada e arroz.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/39257-atum.html>