

# GRATINADO DE ATUM

## INGREDIENTES

500 g de aipim cozido com pouco sal  
200 g de requeijão cremoso  
100 g de creme de leite  
3 latas de atum sólido (escorrido, sem o óleo ou água)  
2 colheres de extrato de tomate  
1 colher de manteiga ou azeite  
1 cebola ralada  
4 dentes de alho ralados  
azeitonas sem caroço e fatiada a gosto  
coentro picado a gosto  
sal a gosto

## MODO DE PREPARO

Na tigela da batedeira, coloque o aipim cozido e comece a bater.  
Acrescente o requeijão cremoso e o creme de leite e desligue a batedeira.  
Não bata por muito tempo pois essa mistura deverá ter a textura de uma pasta, não pode ficar muito líquida.  
Em uma panela, derreta a manteiga ou o azeite, ponha o alho e a cebola para refogar.  
Acrescente o atum, sempre mexendo para que o sabor fique uniforme.  
Acrescente o extrato, mexa bem e deixe ferver.  
Ponha as azeitonas e caso o cozimento esteja seco, acrescente um pouco do caldo da conserva da própria azeitona.  
Corrija o sal, ponha o coentro picado a gosto e apague o fogo.  
Em um refratário ponha esse recheio cozido, e espalhe.  
Cubra com a mistura feita com o aipim batido.  
Se desejar, acrescente queijo mussarela ralado por cima.  
Leve ao forno por 20 minutos ou até gratinar.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/39636-gratinado-de-atum.html>