

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.
Aumente 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.
Aumente o atum, sempre mexendo para que o sabor fique uniforme.
Aumente o extrato, mexa bem e deixe ferver.
Ponha as azeitonas e caso o cozimento esteja seco, aumente 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, aumente queijo mussarela ralado por cima.
Leve ao forno por 20 minutos ou até gratinar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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