

TORTINHA RÁPIDA DE ATUM

INGREDIENTES

2 latas de atum em água

1/4 de cebola ralada

1 dente de alho ralado

1/2 xícara de azeite

3 ovos

1 colher de sopa (cheia) coentro picadinho

2 colheres de sopa (rasas) de tempero em pó ou 2 cubos pequenos

1 xícara de trigo

1 colher de sopa (cheia) fermento em pó

sal a gosto

1 prato fundo cheio de repolho cortado

MODO DE PREPARO

Em uma vasilha funda misture primeiro os ingredientes molhados.

Em seguida misture os ingredientes secos.

Por último o repolho e misture bem.

Coloque a mistura em uma forma retangular de tamanho pequeno, que deve ser untada com muito óleo e polvilhada com farinha de rosca (evitando assim que a massa grude na forma).

Leve ao forno médio, assim que verificar que a mistura começa a secar, fique atenta. Com o auxílio de um garfo fure a massa e assim que o garfo saia limpo a receita está pronta. Tenha cuidado para não passar do tempo no forno, pois deixará a massa seca.

Sirva com arroz branco e salada de tomate.

Bom apetite!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaseisrapidas.com.br/receita/40418-tortinha-rapida-de-atum.html>