

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!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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