

MARAVILHA DE ATUM

INGREDIENTES

- 1 pacote de pão caixa (pão de forma)
- 2 latas de atum ralado enlatado
- 1 xícara de maisena
- 2 xícaras de leite
- 1 cebola
- 1 tomate
- sal a gosto
- queijo ralado

MODO DE PREPARO

Misture o leite e a maisena em uma bacia para não empelotar quando for ao forno.

Doure a cebola em uma panela.

Coloque o leite e a maisena que já foram misturados anteriormente.

Quando começar a cozinhar e ficar no ponto de uma mingau mais encorpado junte o tomate picado, o atum ralado, uma colher de sopa de queijo e o sal a gosto.

Mexa bem e desligue.

Retire com uma faca a casca do pão.

Em um refratário comece a montar, passe um pouco do molho de atum no fundo para não grudar.

Intercale uma camada de pão, com outra de molho.

Termine com a de molho e salpique um pouco de queijo ralado em cima.

Leve ao forno por 25 minutos.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/40480-maravilha-de-atum.html>