TORTA DE ATUM EM LATA RÁPIDA E FÁCIL

INGREDIENTES

RECHEIO:

Recheio:1 latinha de atum(120g)

1 caixinha de creme de leite(200g)

2 colheres de azeite de oliva

4 colheres de maionese helmann’s de azeitona(ou outra de sua preferência)

1/2 cebola picada

1/2 pimentão picado

1 tomate picado

Cheiro verde(coentro) e cebolinha picados a gosto

Azeitonas, ervilha e milho(de lata) a gosto

batata palha a gosto para enfeitar

MODO DE PREPARO

Numa panela coloque as duas colheres de azeite, o atum, a cebola, o pimentão, o coentro e cebolinha, a maionese e o creme de leite, leve ao fogo e mexa por apenas 5 minutos.

Em uma bandeja coloque uma camada de pão, molhe cuidadosamente com o leite usando uma colher. Em seguida coloque o recheio usando as costas da colher para espalhar cuidadosamente, vá alternando cada camada de pão, molhando com o leite e cobrindo com o recheio, até finalizar com o recheio, em seguida coloque a ervilha, milho, azeitonas e salpique a batata palha e o queijo ralado.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/41197-torta-de-atum-em-lata-rapida-e-facil.html