

BATATUM DA IONE

INGREDIENTES

10 batatas médias

3 latas de atum em conserva do tipo "ralado"

5 tomates

3 copos de requeijão cremoso

2 salsón vermelho

1 caldo Knorr sabor legumes

sal a gosto

cheiro-verde (salsinha e cebolinha)

50 g de queijo parmesão ralado

MODO DE PREPARO

Descasque as batatas, corte-as em rodelas no sentido do comprimento da batata, rodelas de aproximadamente 0,5 cm.

Em uma panela larga e sem tampa, cozinhe as batatas já cortadas com sal e Caldo Knorr sabor legumes até o ponto delas ficarem macias, mas ao espetarmos com um garfo as batatas não se desfaçam.

Corte os tomates em rodelas finas e pique o cheiro-verde.

Em um refratário de vidro retangular e grande, disponha uma camada de batatas (uma do lado da outra).

A seguir faça uma camada só com os tomates em rodelas finas.

Acrescente uma pitada de sal e um pouco de sazón para dar gosto.

Salpique o cheiro verde

Acrescente 1 das latas de atum, sem o óleo.

Acrescente 1 copo de requeijão cremoso (antes coloque o copo de requeijão por 20 segundos no microondas para amolecer um pouco).

Faça mais duas camadas iguais à primeira e finalize com o requeijão. Por último polvilhe o queijo parmesão ralado.

No momento de servir leve ao forno para gratinar por aproximadamente 15 minutos.

Sirva acompanhado de arroz branco e uma salada verde!

Bom apetite!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaseisrapidas.com.br/receita/43228-batatum-da-ione.html>