TORTA GELADA DE ATUM

INGREDIENTES

2 pacotes de pão de forma

2 latas de atum ralado

1 lata de creme de leite (com soro)

1 lata de molho de tomate pronto

3 tomates picados

1 cebola grande picada

salsinha picada

maionese para cobrir e decorar

orégano

azeitonas

MODO DE PREPARO

Comece picando os tomates, cebola e salsinha e coloque em um recipiente e junte com o atum, o creme de leite e o molho de tomate, misture com uma colher e reserve.

Em um refratário grande, coloque no fundo uma camada de pão de forma e por cima um pouco da mistura reservada, repetindo estas camadas até chegar na última camada que é a de pão, e por cima do pão passe uma camada de maionese e decore com azeitonas e orégano a gosto.

Coloque para gelar por no mínimo 2 horas e sirva em seguida.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/44059-torta-gelada-de-atum.html