

FALSA BACALHOADA DE ATUM EM LATA (ECONÔMICA)

INGREDIENTES

3 latas de atum sólido

1 pimentão vermelho

1 pimentão amarelo

1 pimentaõ verde

1 kg de batata

3 cebolas

3 tomates

cheiro-verde

200 g de azeitonas pretas

alho e azeite

MODO DE PREPARO

Escorrer as latas de atum e não esfarelar muito, pois tem que ficar os pedaços.

Pré-cozer as batatas já em rodelas.

Montar em um refratário ou assadeira média.

Primeiro fritar 3 dentes de alho picados no azeite.

Em seguida colocar no refratário as batatas pré-cozidas, depois o atum, os tomates em rodelas, as cebolas em rodelas, pimentão vermelho em rodelas, pimentão amarelo em rodelas e por último o pimentão verde em rodelas.

Salpicar o cheiro-verde e por último as azeitonas por cima para enfeitar, quanto mais melhor, dá um sabor incrível.

Regar com azeite e deixar no forno coberto com papel alumínio por 30 minutos, depois que tirar do forno tornar a regar azeite.

É só uma camada de cada ingrediente.

Servir com arroz branco.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/44164-falsa-bacalhoada-de-atum-em-lata-economica.html>