

FALSA BACALHOADA DE ATUM EM LATA (ECONÔMICA)

INGREDIENTES

3 latas de atum sólido
1 pimentão vermelho
1 pimentão amarelo
1 pimentão 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 esfregar muito, pois tem que ficar os pedaços.

Pré-cozer as batatas já em rodela.

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 rodela, as cebolas em rodela, pimentão vermelho em rodela, pimentão amarelo em rodela e por último o pimentão verde em rodela.

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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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