

PÃO COM RECHEIO DO TIO

INGREDIENTES

3 latas de atum ralado

2 ovo cozido, picado

1 tomate picado

azeitonas picada

cebola picada

cheiro verde

pimenta-do-reino a gosto

3 colheres de sopa de azeite doce

6 pães de hambúrguer sem casca cortado em 3 fatias

manteiga para untar

farinha de rosca para polvilhar

1 tablete de caldo de galinha dissolvido em 1/2 litro de água

farinha de rosca para polvilhar

MODO DE PREPARO

Amasse o atum junto com o azeite da lata.

Junte o ovo, tomate e a azeitona amassando.

Junte a cebola, cheiro verde, pimenta-do-reino e o azeite doce.

Misture tudo muito bem.

Unte um pirex com a manteiga e a farinha de rosca.

Umedeça fatias de pão no caldo de galinha e forre o fundo do pirex.

Cubra com a pasta de atum

Repita a operação até terminar os ingredientes.

A última camada deve ser de atum

Asse em forno quente.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/48259-pao-com-recheio-do-tio.html>