

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 hamburguer sem casca cortado em 3 fatias
manteiga para untar
farinha de rosca para povilhar
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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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