ATUM DE FORNO COM AZEITE E BATATAS

INGREDIENTES

6 postas de atum limpas

3 dentes de alho

2 limões

sal a gosto

3 tomates

2 cebolas

1 vidro de azeite virgem

10 batatas pequenas

coentro

salsa

cebolinha

MODO DE PREPARO

Tempere o atum, passando o limão posta por posta, depois acrescente o sal. Acrescente os dentes de alho picados e reserve por 20 minutos.

Descasque as batatas e corte-as em rodelas grandes.

Corte o tomate e a cebola em rodelas grandes.

Cubra o fundo de um refratário com azeite e distribua as batatas no fundo, coloque mais azeite por cima das batatas, se preferir salpique um pouco de sal nas batatas.

Coloque as postas de atum em cima das batatas, coloque mais azeite por cima.

Coloque a cebola e depois o tomate e durante esse processo despeje o restante do azeite por cima.

Cubra o refratário com papel alumínio e leve ao forno pré aquecido por 40 minutos.

Depois retire o papel alumínio e deixe no forno por mais 10 minutos.

Para decorar salpique coentro, salsa e cebolinha picada.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/49550-atum-de-forno-com-azeite-e-batatas.html