

TORTA DE ABOBRINHA COM ATUM

INGREDIENTES

2 abobrinhas médias
2 latas de atum solido em óleo
4 ovos
3 colheres de azeite
3 dentes de alho grandes
1 cebola média picadinha
1 maço de coentro
sal a gosto

MODO DE PREPARO

Rale a abobrinha em ralo grosso.
Escorra o atum e amassa grosseiramente.
Refogue o azeite o alho e a cebola em uma panela.
Adicione a abobrinha ralada e cozinhe até ficar sequinho.
Retire do fogo.
Acrescente o atum amassado, o sal e o coentro.
Mexendo sempre coloque os ovos um a um.
Unte uma forma nº 2 com azeite.
Coloque a massa e asse em forno a 180°C por 30 minutos.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/49897-torta-de-abobrinha-com-atum.html>