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 180ºC por 30 minutos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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