

# COCA DE DACSA

## INGREDIENTES

9 crepes salgado  
4 ovos  
2 latas de atum  
Molho de tomate a gosto  
Sal

## MODO DE PREPARO

Cozinhe os ovos, descasque e passe os ovos enterros pelo ralador e reserve em um recipiente.

Coloque junto com os ovos ralados as duas latas de atum e sal a gosto, misture os ingredientes.

Em um recipiente aparte coloque o molho de tomate.

Abra os crepes e recheie com a mistura dos ovos e o atum, por cima coloque o molho de tomate e feche. Já está pronta para comer!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/49944-coca-de-dacsa.html>