

# FALSA TORTA DE ATUM

## INGREDIENTES

1 cebola média ralada  
azeite o necessário  
400 g de atum em lata natural  
 $\frac{3}{4}$  de xícara de polpa de tomate  
 $\frac{1}{2}$  xícara de ervilha fresca congelada  
 $\frac{1}{2}$  xícara de azeitona sem caroço  
Sal, pimenta-do-reino branca e louro em pó a gosto  
4 batatas médias em lâminas  
1 lata creme de leite  
Requeijão catupiry em bisnaga a gosto  
Parmesão ralado a gosto

## MODO DE PREPARO

### MONTAGEM:

Montagem: Em um refratário regue um fio de azeite, espalhe metade das batatas em lâminas, polvilhe sal e pimenta-do-reino a gosto, por cima espalhe o refogado de atum.

Coloque então a outra metade de batatas laminadas e torne a polvilhar sal e pimenta. À parte tempere o creme de leite com sal e pimenta-do-reino a gosto e despeje sobre a camada de batata.

Espalhe então o catupiry, não é necessário muito, somente para dar gosto.

Polvilhe parmesão e leve ao forno por cerca de 20 a 30 minutos, até gratinar, sirva para acompanhar uma boa salada verde e arroz branco.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/50057-falsa-torta-de-atum.html>