

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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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