FALSA TORTA DE ATUM

INGREDIENTES

1 cebola média ralada

azeite o necessário

400 g de atum em lata natural

¾ de xícara de polpa de tomate

½ xícara de ervilha fresca congelada

½ 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