

CAÇAROLA DE CHUCHU COM ATUM DO LÚCIO CEZAR

INGREDIENTES

- 2 chuchus grandes ou 3 pequenos cortados em cubinhos e al dente
- 2 latas de atum sólido ao natural
- 1 tomate grande sem sementes e picadinho
- 1 cebola grande cortada em rodelas
- 1 maço de salsa picadinha
- 1 maço de coentro picadinho
- 3 colheres de azeite
- 10 azeitonas verdes cortadas em rodela
- 3 ovos cozidos cortados ao meio ou ao seu critério

MODO DE PREPARO

Numa caçarola ou panela grande que tenha tampa, arrume o tomate, a cebola.

Por cima espalhe o chuchu que foi cozido al dente e temperado com sal e pimenta a gosto.

Por cima do chuchu coloque os temperinhos verdes, azeitonas cortadas em rodelas e os ovos. Regue com o azeite, tampe a caçarola ou panela e deixe por uns 10 minutos.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/50217-cacarola-de-chuchu-com-atum-do-lucio-cezar.html>