TORTA DE ATUM COM REPOLHO E COBERTURA DE MOLHO BRANCO

INGREDIENTES

4 latas de atum

5 ovos (3 para a torta e dois cozidos para decorar)

1 maço de cebolinha picadinha

1 maço de coentro picadinho

1 repolho pequeno e picadinho

3 colheres de azeite

1 cebola pequena picadinha

3 dentes de alho amassados

azeitonas a gosto

sal e pimenta também a gosto

1 caixinha de creme de leite

3 colheres de sopa de maionese

2 colheres de sopa de queijo parmesão

MODO DE PREPARO

MONTAGEM:

Montagem:Em uma panela grande, aqueça o azeite e frite o alho e a cebola. Refoque então o repolho (picadinho).

Refoque bem o repolho para que não fique com caldo, ele deve ficar sequinho.

Depois de refogado o repolho, coloque o atum , os temperos verdes e as azeitonas picadinhas e misture bem. Reserve.

Em uma batedeira, bata as claras em neve e depois acrescente as gemas e continue batendo e coloque uma pitada de sal (se quiser coloque uma colher de sobremesa de amido de milho).

Misture os ovos batidos na torta que estava na panela.

Reserve.

MOLHO BRANCO:

Molho branco:Em uma vasilha, misture bem o creme de leite, maionese e queijo parmesão, formando um creme.

Reserve.

MONTAGEM:

Montagem:Em um pirex ou bandejola untada com azeite, espalhe bem a massa da torta, decorre com rodelas de

ovos cozidos e azeitonas e cubra com o molho branco. Leve ao forno médio por aproximadamente 30 minutos ou até que fique douradinho. Observe sempre para ver se a torta está sequinha e não queime.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/50782-torta-de-atum-com-repolho-e-cobertura-de-molho-branco.html