

# BATATA GRATINADA COM ATUM

## INGREDIENTES

1 kg de batatas

2 dentes de alho

2 cebolas raladas ou cortadas em cubinhos

2 tomates picados

2 latas de atum

1 lata de milho verde

1 lata de creme de leite

margarina

Sal para tempero

1 colher de sobremesa de orégano

azeitonas picadas

cheiro verde

queijo ralado

## MODO DE PREPARO

Cozinhe as batatas descascadas em rodelas com sal, quando estiverem cozidas escorra deixe esfriar.

Em uma panela refogue os dentes de alho espremidos as cebolas raladas os tomates picados, quando estiverem refogados adicione as latas de atum o milho verde azeitonas picadas e o cheiro verde tempere com sal e orégano deixe secar um pouco e reserve.

Unte um refratário com a margarina e coloque uma camada de batatas até forrar todo fundo, depois coloque o recheio e por último outra camada de batatas.

Jogue por cima o creme de leite e o queijo ralado.

Leve ao forno médio para gratinar

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/51316-batata-gratinada-com-atum.html>