

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 rodela com sal, quando estiverem cozidas escorra e 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

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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