

TORTA DE ATUM COM PÃO DE FÔRMA

INGREDIENTES

1 lata de atum
1 lata de milho verde
1 lata de ervilha
1 caixa de creme de leite
1 vidro pequeno de maionese
1 sazón vermelho
1 pacote de pão de forma
200 g de mussarela
Azeitona a gosto
Orégano
Queijo ralado

MODO DE PREPARO

Misture o atum, o milho verde, a ervilha, o creme de leite, a maionese, sazón, azeitona e o orégano.

Faça um patê e reserve.

Em uma travessa comece colocando uma camada de pão de forma e outra de patê, até que a ultima camada seja de patê.

Coloque a mussarela por cima salpique oregano e queijo ralado. Leve ao forno por aproximadamente 25 minutos ou até que esteja dourado.

Sirva puro ou acompanhado de arroz branco, pronto e só saborear.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/51503-torta-de-atum-com-pao-de-forma.html>