

# 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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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