TORTA DE BATATA COM ATUM

INGREDIENTES

6 batatas médias

1 cebola

50 g de bacon

1 colher de sobremesa de margarina

2 latas de atum

2 ovos

400 ml de leite

MODO DE PREPARO

Corte as batatas em rodelas e cozinhe, reserve.

Corte as cebolas em rodelas, e pique o bacon,frite as cebolas e o bacon na margarina, reserve. Em um pirex, coloque uma camada de batata, outra de atum,outra da cebola com o bacon, assim intercalando até a última camada ser de batata.

Por ultimo bata os ovos com o leite e jogue por cima da batata.

Leve ao forno por 30 minutos, ou até você ver que a mistura de ovos com o leite esta durinha.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/51548-torta-de-batata-com-atum.html