

BATATA GRATINA COM ATUM

INGREDIENTES

8 batatas grandes, cozidas com casca

2 cebolas grandes

queijo ralado parmesao

sal a gosto

2 latas de atum escorrido

3 colheres de maionesa

1 copo de leite

2 colheres de sopa de farinha de trigo

queijo mussarela ralado

1 pote de creme de leite

MODO DE PREPARO

Cozinhe as batatas com casca e retire a mesma, cortando posteriormente em rodelas, corte a cebola também em rodelas.

Coloque em camadas em forma untada as batatas, depois as cebolas, o atum, o queijo mussarela e reserve.

À parte misture o leite, a farinha, a maionese e o creme de leite.

Despeje sobre a parte reservada e asse em forno médio até gratinar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/51619-batata-gratina-com-atum.html>