

ATUM DE REVEILLON

INGREDIENTES

2 latas de atum em óleo, escorridas
1 cebola pequena cortada em rodela
40 g de bacon picadinho
100 g de presunto em cubinhos
Tomatinhos cereja a gosto não muito maduros inteiros
Alguns champignons picados
150 g de queijo mussarela ralado grosso
1 lata de creme de leite
1 pacotinho de tempero Sazon da sua preferência
Passas de uva a gosto
Orégano e salsinha para polvilhar
Sal a gosto

MODO DE PREPARO

Em uma panela média coloque o atum, a cebola, o bacon, o champignon e os tomatinhos cereja. Mexa bem, com cuidado para não apertar os tomatinhos.

Logo em seguida coloque o restante dos ingredientes, e metade do queijo. Não precisa cozinhar muito, pois irá ao forno. Espalhar essa mistura em um refratário comprido, o objetivo é que fique um gratinado fininho. Polvilhar com o restante do queijo, o orégano e a salsinha antes de levar ao forno. Deve ficar no forno médio alto até gratinar. Pode substituir o creme de leite por requeijão e incrementar a receita com mais algum ingrediente da sua preferência.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/55163-atum-de-reveillon.html>