

TORTA DE ARROZ COM ATUM

INGREDIENTES

2 xícaras de chá de leite

3 ovos

1 xícara de chá de farinha de trigo

1 xícara de chá de parmesão ralado

1 xícara de chá de óleo

3 xícaras de chá de arroz cozido

1 colher de chá de sal

1 colher de chá de fermento químico em pó

2 latas de atum escorrido

1 cebola grande picada

2 tomates picados

sal a gosto

pimenta-do-reino em pó a gosto

cheiro verde picado a gosto

margarina (untar)

MODO DE PREPARO

No liquidificar, bata o leite, os ovos, a farinha de trigo, o queijo parmesão, o óleo, o sal a gosto e o fermento em pó até a mistura ficar homogênea.

Reserve.

Em uma tigela, misture o arroz, o atum, a cebola, o tomate, a pimenta do reino e o cheiro verde a gosto.

Unte uma forma ou refratário retangular, despeje metade da massa e, em seguida, adicione o recheio e o restante da massa por cima.

Leve ao forno preaquecido em temperatura média de 200°C e asse por cerca de 45 minutos até dourar.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/56183-torta-de-arroz-com-atum.html>