

TORTA SALGADA DE ATUM E GELEIA

INGREDIENTES

2 pacotes de pão de forma sem casca
2 latas de atum
1 lata de milho verde
1 pote de geleia de morango ou uva
2 latas de creme de leite
1 saco de batata palha 160 g
1 pote de maionese de 400 ml
salsa, cebola e azeitona a gosto

MODO DE PREPARO

Misture o atum com maionese, cebola, azeitona picadinha e cheiro (reserve)
Numa travessa, coloque uma camada em baixo de 6 fatias de pães de forma
Passe creme de leite para umideça as fatias
Passe a mistura do atum
Coloque outra camada de pão de forma, passe o creme de leite e coloque uma quantidade de geleia
Coloque outra camada de pão de forma, passe o creme de leite e uma camada de milho
Repita até o tamanho que achar ideal
Termine com a camada de milho
Depois coloque em volta uma camada fina de maionese e por último a batata palha

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/2402-torta-salgada-de-atum-e-geleia.html>