

TORTA DE BERINJELA E ATUM

INGREDIENTES

2 berinjelas grandes
1 lata de atum light
100 g de requeijão light
queijo
azeite de oliva
sal
pimenta-do-reino
palmito em pedacos

MODO DE PREPARO

Corte a berinjela em fatias horizontais, tempere com sal e pimenta

Grelhe e reserve

Em uma tigela, misture o atum, requeijão e palmito até ficar cremoso

Em uma travessa, comece com uma camada de berinjela e alterne com o creme de atum

Finalize com uma camada de queijo de sua preferência

Leve ao forno médio de 180º preaquecido para gratinar (em torno de 15 minutos)

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/4053-torta-de-berinjela-e-atum.html>