

DELICIOSA TORTA SALGADA DE ATUM

INGREDIENTES

2 pacotes de pão de forma de leite (sobrará um pouco de pão)

500 g maionese

3 latas de atum sólido

2 cenouras grandes

2 colheres bem cheias de mostarda com mel

200 g de ameixas sem caroços cozidas

1 copo de água pra cozinhar as ameixas

2 latas de creme de leite sem soro

1 xícara de cheiro-verde picado

3 colheres de azeite

1 cebola grande picada

3 dentes de alhos

3 pacotinhos de batata palha

sal a gosto

MODO DE PREPARO

Retire a casca do pão de forma e organize em uma bandeja com carreiras de 3 e 3 até formar um quadrado

1º recheio

Deixe esfriar e logo a seguir misture as 200 g de maionese

Descasque as cenouras e corte

Coloque no liquidificador com 1 lata de creme de leite sem soro, 2 colheres de mostarda e bata bem

Coloque a ameixa já cozida em água, no liquidificador e bata até formar um creme

Montagem

Mais uma camada de pão e todo recheio de ameixa, mais uma camada de pão e o restante do recheio de atum e finalize com a camadas de pão e o recheio de cenoura

Passa o restante da maionese misturada ao creme de leite sem soro no entorno da torta e salpique com batata palha ou cenoura ralada, decore a gosto

Deliciosa torta

Bom apetite

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/6823-deliciosa-torta-salgada-de-atum.html>