

SANDUÍCHE AMERICANO DE ATUM

INGREDIENTES

2 latas de atum em pedaços
2 latas de creme de leite
1 caixinha de maionese
1 1/2 pacote de pão de forma sem casca
1/2 cebola picada em pedaços pequenos
1/4 xícara de cebolinha picada
leite para molhar as fatias de pães
sal a gosto

MODO DE PREPARO

Abra as latas de atum e escorra o óleo o máximo possível
Leve a cebola e o atum ao fogo e refogue por uns 7 minutos
Apague o fogo e acrescente o creme de leite, a cebolinha e o sal
Em uma bandeja faça uma camada de pão de forma
Molhe as fatias com leite
Passe uma camada do creme com atum
Continue fazendo camadas até acabar o creme de atum
Finalize passando uma camada fina de maionese por toda a torta
Decore a gosto
No final você pode decorar com milho, ervilha, batata palha, cenoura ralada, beterraba ralada, uma flor feita com casca de tomate, cebolinha, ou com você preferir

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/9736-sanduiche-americano-de-atum.html>