



# RECEITAS DA FIA

## Torta de Atum Cremosa

[www.receitasdafia.com/receitas/torta-de-atum-cremosa](http://www.receitasdafia.com/receitas/torta-de-atum-cremosa)

Experimente essa deliciosa Torta de Atum Cremosa em apenas 30 min! Uma opção leve e saborosa para sua dieta. Confira!

Torta de Atum Cremosa



30 min



5 porções

### Ingredientes

- 1 lata de [atum](#) sólido (escorra todo o óleo)
- 1 [cebola](#) pequena picada
- 1 [tomate](#) pequeno picado e sem sementes
- [Cebolinha](#) a gosto
- 3 [ovos](#)
- 200 g de [creme de leite](#) fresco (ou 1 caixinha)
- 150 g de [mussarela](#) picada
- Sal a gosto
- 1 colher (sopa) de [fermento em pó](#)
- Azeite a gosto
- Queijo [parmesão](#) ralado (para finalizar)

### Modo de Preparo

1. Em um recipiente, misture o atum escorrido, cebola, tomate e cebolinha. Reserve.
2. Em um liquidificador, bata os ovos, creme de leite, mussarela e sal até obter uma mistura cremosa.
3. Adicione o fermento e misture com uma espátula.
4. Unte uma assadeira (18x18cm) com azeite e espalhe metade da massa no fundo.
5. Distribua o recheio por toda a assadeira e cubra com o restante da massa.
6. Polvilhe queijo parmesão ralado por cima.
7. Leve ao forno preaquecido a 200 °C por cerca de 35 minutos ou até dourar.
8. Sirva e aproveite essa deliciosa torta de atum cremosa!

[www.receitasdafia.com](http://www.receitasdafia.com)