Torta de Atum Cremosa

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!



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!