

TORTA SALGADA DE ATUM E GELEIA

INGREDIENTES

2 pacotes de pão de forma sem casca

2 latas de atum

1 lata de milho verde

1 pote de geleia de morango ou uva

2 latas de creme de leite

1 saco de batata palha 160 g

1 pote de maionese de 400 ml

salsa, cebola e azeitona a gosto

MODO DE PREPARO

Misture o atum com maionese, cebola, azeitona picadinha e cheiro (reserve)

Numa travessa, coloque uma camada em baixo de 6 fatias de pães de forma

Passe creme de leite para umideça as fatias

Passe a mistura do atum

Coloque outra camada de pão de forma, passe o creme de leite e coloque uma quantidade de geleia

Coloque outra camada de pão de forma, passe o creme de leite e uma camada de milho

Repita até o tamanho que achar ideal

Termine com a camada de milho

Depois coloque em volta uma camada fina de maionese e por último a batata palha

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/2402-torta-salgada-de-atum-e-geleia.html>