

# 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

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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