

EMPANADA DE ATUM



Ingredientes: 3 unidade de ovos (massa)
5.5 chávena de farinha de trigo (massa)
5.5 chávena de leite (massa)
0,5 chávena de óleo (massa)
1 colher de sopa de fermento em pó (massa)
2 lata de atum (recheio)
0,5 chávena de azeitonas picadas (recheio)
1 unidade de cebola picada (recheio)
2 unidade de tomates picados (recheio)
100 grama de queijo parmesão ralado (finalizar)
0 totaste de sal (massa e recheio)
0 totaste de pimenta (recheio)
0 totaste de azeite (recheio)

Instruções de preparação:

Coloque todos os ingredientes da massa em uma bacia misture tudo até adquirir consistência
Pegar o atum ,cebola ,tomate e azeitonas misturar tudo temperar com o sal,pimenta ,azeite
(reserve) Em uma assadeira untada, derrame a massa , depois acrescente todo recheio
Polvilhe o queijo ralado Leve ao forno 40 minutos

Sugestões Adicionais: