

## 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: