



ATUM COM NATAS

Tempo de preparo: 50 minutos

Rendimento: 4 porções

INGREDIENTES

3 colheres (sopa) de manteiga

meia cebola ralada

3 colheres (sopa) de farinha de trigo

1 xícara e meia (chá) de leite

meia colher (chá) de sal

noz-moscada a gosto

1 caixinha de creme de leite

3 batatas cortada em cubos médios cozidas

2 latas de Atum Sólido em Óleo COQUEIRO escurrido

para decorar

azeitona preta

queijo parmesão ralado

MODO DE PREPARO:

1. Em uma panela, derreta a manteiga em fogo médio e doure levemente a cebola.
2. Junte a farinha, misture e refogue por 1 minuto até formar uma pasta lisa e sem grumos.
3. Adicione o leite aos poucos, mexendo sempre até engrossar e cozinhe por 5 minutos. Tempere com o sal e a noz-moscada.
4. Desligue o fogo, acrescente o creme de leite e misture. Reserve.
5. Em um refratário grande, coloque as batatas, o Atum Sólido em Óleo COQUEIRO, e o molho branco.
6. Em seguida polvilhe o queijo parmesão ralado, decore com as azeitonas e leve em forno preaquecido (180°C) por 15 minutos ou até dourar.
7. Retire do forno e sirva em seguida.