ATUM AO FORNO COM CROSTA DE BROA

Tempo de preparo: 30 minutos
Tempo de forno: 20 minutos
Tempo total: 50 minutos
Rendimento: 6 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
2 xícaras (chá) de broas de milho esfareladas grosseiramente
tomilho fresco a gosto
orégano fresco a gosto
sal a gosto
3 colheres (sopa) de manteiga
2 latas de Atum Sólido em Óleo COQUEIRO
2 batatas médias pré-cozidas e cortadas em rodelas grossas

Para untar:
azeite de oliva

MODO DE PREPARO:
1- Preaqueça o forno em temperatura média (180°C).
2- Unte com azeite um refratário retangular médio (18 x 28 cm) e reserve.
3- Em uma panela, derreta a manteiga em fogo médio e doure levemente a cebola.
4- Junte a farinha, misture e refogue por 1 minuto até formar uma pasta lisa e sem grumos.
5- Adicione o leite aos poucos, mexendo sempre até engrossar e cozinhe por 5 minutos.
6- Tempere com o sal e a noz-moscada. Acrescente o creme de leite e misture bem. Reserve.
7- Em uma tigela, junte a broa de milho esfarelada, o tomilho, o orégano, o sal e a manteiga, misture com as pontas dos dedos, formando uma farofa granulada e úmida. Reserve.
MONTAGEM
8- Escorra o Atum Sólido em óleo COQUEIRO. Reserve.
9- Coloque as rodelas de batata no fundo do refratário reservado, espalhe o molho branco reservado e distribua o Atum Sólido em Óleo COQUEIRO por cima.
10- Cubra com a broa reservada e leve ao forno por 20 minutos ou até dourar levemente. Sirva em seguida.