



## ESCONDIDINHO DE BATATA COM ATUM

Tempo de preparo: 30 minutos

Tempo de forno: 10 minutos

Tempo total de preparo: 40 minutos

Rendimento: 6 porções

Ingredientes:

### PURÊ

1kg de batata cozida e amassada

4 colheres (sopa) de leite

2 colheres (sopa) de manteiga

meia colher (chá) de sal

### REFOGADO

1 colher (sopa) de azeite de oliva

1 cebola pequena picada

2 dentes de alho picados

1 tomate picado

1 colher (sopa) de cheiro-verde

2 latas de Atum Sólido Óleo COQUEIRO escorrido

Para polvilhar

100g de muçarela ralada

100 g de parmesão ralado

Modo de preparo:

### PURÊ

1. Em uma panela, em fogo médio adicione as batatas, o leite, a manteiga e o sal e misture bem. Reserve.

### REFOGADO

2. Em uma panela, em fogo médio aqueça o azeite e refogue a cebola e o alho até murchar.

3. Acrescente o tomate e misture por mais alguns minutos. Junte o Atum Sólido em Óleo COQUEIRO e misture bem. Reserve.

4. Preaqueça o forno a 180°C.

5. Em um refratário médio (20 cm), coloque metade do purê reservado e alise bem, em seguida adicione todo o refogado e cubra com o restante do purê.

6. Polvilhe os queijos, leve em forno preaquecido (180°C) até gratinar.

7. Retire do forno e sirva em seguida.