



BACALHOADA DE ATUM

INGREDIENTES

4 batatas cozidas
1 pimentão Vermelho
1 pimentão verde
1 pimentão amarelo
2 cebolas
1 xícara (cha) de Azeitonas pretas
4 latas de atum solido
2 tomates
100 g de Vagem
Salsinha e Cebolinha
1 xícara de azeite
Temperos a Gosto

MODO DE FAZER - Cozinhe de todos os legumes Previamente em Água e Sal. - Em uma frigideira aqueça o azeite e doure batatas cozidas. Reserve. Repita a operação com os pimentões verde, amarelo e Vermelho, com as cebolas, vagem e azeitonas. Regue o fundo de um refratário. - Distribua as camadas como batatas, pimentões Amarelos, verde e Vermelho, vagens, cebolas, atum, tomates e temperos a Gosto (pimenta, orégano), Azeitonas, salsa e cebolinha. - Cubra com Papel Alumínio e leve ao forno pré-aquecido 180 ° C por 10 a 15 Minutos.

Fonte: <http://palmirinha.areavip.com.br/receitas.html?id=27705>