



Torta de batata

Ingredientes (para 2 porções)

235 g de batatas	65 g de atum em lata
40 mL de leite	30 g de alface
65 g de tomate	65 g de maionese
30 g de cebola	Sal
25 g de pimentão	Pimenta
1 ovo cozido	1 dente de alho
55 g de cenoura	
2 colheres (sopa) de azeite de oliva extra virgem	

Preparo

1. Descascar as batatas e cozinhá-las na água com um pouco de sal. Escorrer, amassar com um garfo, temperar com sal e pimenta, acrescentar o leite e misturar. Reservar.
2. Cortar os tomates ao meio e retirar as sementes. Picá-los junto com a cebola, a cenoura, o alho e o pimentão. Refogar em uma panela com o azeite até tudo ficar bem cozido e macio, acrescentando um pouco de água se necessário. Reservar.
3. Picar o ovo previamente cozido, juntar o atum escorrido, a maionese e misturar bem. Reserva.
4. Processar a alface com a maionese no liquidificador, utilizando somente a função pulsar até obter uma mistura até obter uma textura homogênea.
5. Com a ajuda de um molde, colocar uma camada de batata, depois uma camada do refogado de legumes, uma camada da mistura de ovo e atum, uma nova camada de batata e finalizar com uma camada da maionese de alface como decoração. Desenformar e servir.

Recomendações

Se desejar, substitua a alface por 15 g de salsinha ou um ramo.