



Fritada de Atum e Batata Apto celíacos

Ingredientes:

Atum 1 lata de
220 g

Ovos
2 unidades

Batata em cubos
250 g

Cebola em tirinhas
1 unidade

Tempero Provençal
1 colher de sopa

Sal e pimenta
a gosto

Modo de Preparo

Descasque as batatas e corte-as em cubos de 1cm aproximadamente.
Descasque a cebola e corte-a tirinhas. Escorra o atum. Bata os ovos e acrescente todos os outros ingredientes, sal e pimenta. Coloque no TartaExpress e cozinhe por 4 minutos. Abra e cozinhe por mais 2 minutos.
Utilizar ingredientes sem TACC permitidos

