

# Torta de Atum com Repolho



## Cortar bem pequeno.

2 – Tomates.

1 – Cebola.

½ (meio) – Repolho.

Salsinha e Cebolinha.

## Acrescente

2 - Latas de atum (escorra o óleo).

½ (meia) - Xícara de óleo.

4 - Ovos batidos = omelete.

2 - Xícaras de farinha de trigo.

1 - Colher de sopa de fermento.

Sal a gosto.

Misture tudo e coloque em uma forma untada.

Leve ao forno pré aquecido a 180° por 30 minutos.

São Paulo,SP, 10 de Agosto de 2013

Thê