

**Data da Receita: 21/2/2008**

**Ingredientes:**

**RECHEIO 1:**

- 1 xícara (chá) de espinafre
- 1 xícara (chá) de creme de leite
- sal a gosto

**RECHEIO 2:**

- 2 latas de atum
- 1 xícara (chá) de maionese
- salsinha

**RECHEIO 3:**

- 2 xícaras (chá) de cenoura crua ralada
- 1 xícara (chá) de uvas passas
- 1 xícara (chá) de requeijão

**DEMAIS INGREDIENTES:**

- 2 pacotes de pão de forma
- 2 xícaras (chá) de maionese
- 1 xícara (chá) de requeijão
- 1 xícara (chá) de flocos de milho

**Como fazer:**

Recheio 1: em uma tigela, misturar os ingredientes.

Recheio 2: em uma tigela, misturar os ingredientes.

Recheio 3: em uma tigela, misturar os ingredientes.

Cobertura: em uma tigela, misturar a maionese e o requeijão. Montagem: em um refratário, colocar uma camada de pão de forma. Cobrir com o recheio 1, depois o recheio 2 e o recheio 3. Colocar outra camada de pão e repetir os recheios. Acrescentar mais uma camada de pão e cobrir com a cobertura. Finalizar com os flocos de milho.

[www.casadecarnesvilapires.com.br](http://www.casadecarnesvilapires.com.br)

