CAUSA RELLENA DE ATUM

INGREDIENTES

5 batatas medias

2 latas de atum sem a água

1 cebola pequena

2 colheres (sopa) de maionese

sal a gosto

aji amarillo a gosto

1 limão

3 colheres (sopa) de azeite

1 ovo

azeitonas pretas para decoração

coentro para decoração

MODO DE PREPARO

Cozinhe o ovo e as batatas com casca em água com sal

Após cozidas, retire da água e as descasque ainda quente sem utilizar água fria

Amasse fazendo um purê

Usando luvas, amasse bem o purê com aji amarillo, o suco de um limão, o azeite e o sal

Para a parte do meio, misture as duas latas de atum com duas colheres de maionese, uma cebola pequena picada bem pequena (após picar as cebolas, escalde em água quente para tirar a acidez) e sal

Após feito as duas etapas, monte a Causa conforme foto, colocando o recheio de atum entre as massas de purê

Utilize o ovo cortado, o coentro e as azeitonas para enfeitar

Utilize um par de luvas para manusear o aji

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/12671-causa-rellena-de-atum.html