TÁRTARO DE VEGETAIS COM SURIMI

INGREDIENTES

20 surimis

4 tomates

1 lata de milho

1 pepino

1 chalota

4 pimentas pequenas

3 colheres (sopa) de maionese

1 limão

1 ramo de salsa fresca

MODO DE PREPARO

Descasque e corte o pepino em cubos pequenos. Proceda da mesma forma com os pimentos pequenos e os tomates. Descasque e pique finamente a cebola. Corte o surimi em rodelas.

Lave e pique a salsa. Em uma tigela, misture tudo com a maionese, o suco de limão, o sal e a pimenta.

Mantenha refrigerado por pelo menos 30 minutos.

Monte os tártaros usando um cortador de biscoitos. Desfrute bem gelado.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/13372-tartaro-de-vegetais-com-surimi.html