

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 rodela.

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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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