

SALADA DE BATATA DOCE COM ATUM E MAIONESE

INGREDIENTES

- 1 kg de batata-doce cozida
- 1 lata de atum
- 1 dente de alho
- 4 colheres (sopa) cheias de maionese
- 1 colher de azeite
- 1 tempero pronto sabor salada
- 1 pitada de salsinha fresca ou desidratada
- 1 porção (a gosto) de coentro

MODO DE PREPARO

Lave a batata-doce, tire as pontas e fiapos se houver.

Cozinhe preferencialmente a vapor (eu utilizo a cuscuzeira).

Prepare um molho com o azeite, o alho, o tempero pronto e junte a batata ainda durante o cozimento.

Em uma vasilha junte a maionese, o atum, a salsinha e coentro, misture bem.

Junte a batata misturando devagar para não se transformar em purê.

Se desejar, acrescente uma pitada de sal e gotas de limão.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/18152-salada-de-batata-doce-com-atum-e-maionese.html>