

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 cusczeira).

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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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