

ATÊ DE PATUM (PATÊ DE ATUM ESPECIAL)

INGREDIENTES

2 latas grandes de atum sólido
1 cebola grande
3 dentes de alho grandes
1/2 xícara de azeitonas pretas
1 xícara de azeite de oliva extravirgem
3 colheres (sopa) de maionese
1 colher (sopa) de mostarda
2 colheres (sopa) de limão espremido
salsinha
orégano
sal
pimenta-do-reino

MODO DE PREPARO

Retire todo o óleo do atum e desfie.
Pique as cebolas em pedaços bem pequenos.
Pique os dentes de alho miudamente.
Pique as azeitonas.
Misture bem todos os ingredientes.
O sal, pimenta-do-reino, orégano e salsinha são a gosto.
Sirva com pães ou torradas.
Não é necessário passar no triturador.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/20778-ate-de-patum-pate-de-atum-especial.html>