

SALADA DE ATUM COM BATATAS E ERVAS

INGREDIENTES

2 latas de atum

300 g de batatinhas

1 cebola

4 colheres (sopa) de azeite

4 colheres (sopa) de maionese

sumo de 2 limões

salsa a gosto

sal e pimenta a gosto

MODO DE PREPARO

Descasque a cebola e pique-a finamente.

Lave as batatinhas, cozinhe com a casca em água temperada de sal, escorra-as e corte-as em rodela.

Escorra o atum, passe-o por água corrente, deixe-os escorrer bem, esprema-o, coloque-o em uma tigela e desfaça-o com um garfo.

Adicione a cebola picada, a maionese, o sumo de limão, o azeite e um pouco de salsa picada, tempere com sal e pimenta e misture bem.

Junte depois as batatas e sirva frio.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/21688-salada-de-atum-com-batatas-e-ervas.html>