

MINI SANDUÍCHE DE ATUM DA ABIMAPI

INGREDIENTES

ATUM TEMPERADO:

Atum temperado: 2 latas de atum sólido
1 xícara das de chá de salsaõ cortado em cubos bem pequenos
3 colheres das de sopa de cebola ralada
1 colher das de café de caldo de legumes em pó 0% de gordura
200 gramas de creme de leite light
4 colheres das de sopa de maionese
1/2 xícara das de chá de salsinha picada
1 colher das de sobremesa de mostarda
4 colheres das de sopa de suco de limão
1 colher das de sobremesa de catchup picante
sal, pimenta e noz moscada ao seu gosto

MODO DE PREPARO

ATUM TEMPERADO:

Atum temperado: Em um recipiente grande misture bem todos os ingredientes e reserve.

MONTAGEM:

Montagem: Disponha metade das fatias de pão em uma bancada e monte os sanduíches dispondo o recheio de atum, a cenoura e as fatias de pepino.

Finalize o sanduíche cobrindo com as fatias restantes de pão. Corte cada sanduíche em quatro e sirva imediatamente ou mantenha refrigerado.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/24297-mini-sanduiche-de-atum-da-abimapi.html>