

# PANELINHAS DE ATUM E PIMENTA BIQUINHO

## INGREDIENTES

- 1 pacote de panelinhas (32 unidades)
- 4 colheres de sopa bem cheias de maionese
- 1 lata de atum ralado no óleo
- 1 vidro de pimenta biquinho vermelha

## MODO DE PREPARO

Misture o atum e a maionese em um recipiente e leve ao congelador por 10 minutos ou à geladeira até gelar.

Após gelar, com uma colherinha de sobremesa, encha cada panelinha com a pastinha de atum.

Finalize com uma pimentinha biquinho em cada panelinha.

Mantenha na geladeira até consumir (sugiro montar próximo da hora de servir, porque com o tempo as panelinhas perdem a crocância).

Você pode utilizar frango ou camarão, por exemplo, no lugar do atum.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/24735-panelinhas-de-atum-e-pimenta-biquinho.html>