

ATUM MÁGICO LOW CARB

INGREDIENTES

- 1 colher de sopa de gengibre picado
- 1 colher de sopa de gergelim torrado
- 1 colher de sopa de alho em pasta
- 1 sachê de tempero para salada
- 1 lata de atum sólido em água
- 1 lata de creme de leite
- 1 colher de sopa de açafrão
- 1 e 1/2 pepino em conserva picado
- 5 champignons picados
- pimenta-do-reino
- azeite extra virgem
- 1 colher de raspa de limão
- 2 colheres de queijo ralado
- 2 folhas de rúcula

MODO DE PREPARO

Frite o alho no azeite.

Acrescente o atum, o champignon, o gengibre, o pepino em conserva, o açafrão e frite por 5 minutos.

Acrescente o creme de leite e misture, por 1 minuto.

Finalize com o gergelim, raspa de limão, queijo ralado, pimenta-do-reino e enfeite com 2 folhas de rúcula.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/29310-atum-magico-low-carb.html>