

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 raspas 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, raspas de limão, queijo ralado, pimenta-do-reino e enfeite com 2 folhas de rúcula.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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