

PURÊ DE ATUM

INGREDIENTES

3 batatas médias
1 lata de atum sólido
2 colheres (sopa) de cebola picadinha
1 colher(sopa) de cheiro verde picado
1 colher(sopa) rasa de manteiga
1 colher (sopa) maionese
azeite para regar

MODO DE PREPARO

Lave as batatas e leve com casca para cozinhar em panela de pressão.

Após iniciar a pressão deixar cozinhando por vinte minutos.

Escorra e retire a casca.

Amasse com a manteiga, coloque a cebola e o atum.

Tempere com pouco sal e coloque os demais ingredientes, misture tudo.

Se quiser pode acrescentar uva passa ou maçã picada.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/29662-pure-de-atum.html>