

MAIONESE DE ATUM

INGREDIENTES

8 batatas(médias)
1 lata de atum sólido (250 g)
1/2 xícara (chá) de maionese
1 colher (sopa) de molho inglês
1/2 colher (sopa) de mostarda
1 colher (sopa) catchup
sal a gosto
8 rabanetes (grandes) e alface para decorar maionese
1 ovo
1 colher (chá) rasa de sal
1 colher (sopa) de limão
óleo para dar consistência

MODO DE PREPARO

Cozinhe as batatas em água fervente, sem sal.Pique o atum com a faca e reserve.Descasque as batatas ainda quentes e coloque-as no preparador com a faca e a tecla pulsar, até obter um purê, retire e reserve.Bata com o misturador e a tecla ligar o ovo, o sal e o limão, adicionando o óleo até dar consistência.

Misture no preparador, com o misturador e a tecla pulsar, o atum, o purê e a maionese.

Junte os ingredientes restantes e continue misturando até formar uma massa homogênea.

Arrume a mistura em uma travessa, dando o formato de um peixe.

Corte os rabanetes em fatias e reserve.Decore o peixe com os rabanetes cortados colocando-os em forma de escamas.Ao redor do peixe distribua a alface picada.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/32043-maionese-de-atum.html>