

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 liquidificador com a faca e a tecla pulsar, até obter um purê, retire e reserve. Bata com o liquidificador e a tecla ligar o ovo, o sal e o limão, adicionando o óleo até dar consistência.

Misture no liquidificador, com o liquidificador 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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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