

PATÊ DE ATUM COM ERVAS FINAS

INGREDIENTES

1 cebola média picada

1 atum em lata (drenado)

1 dente de alho

óleo

1 creme de leite

1 e 1/2 colheres de sobremesa de ervas finas

Sal a gosto

MODO DE PREPARO

Tempere o atum com o alho e o sal.

Coloque um pouco de óleo na panela.

Quando o óleo estiver quente coloque o atum temperado e a cebola.

Quando a mistura estiver começando a grudar no fundo da panela, acrescente as duas colheres de ervas finas, o creme de leite e o sal.

Mexa um pouco e retire do fogo.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/35676-pate-de-atum-com-ervas-finas.html>