

PATÊ DE ATUM DE DIANA

INGREDIENTES

- 1 lata de atum ralado ao natural (sem óleo)
- 1 cebola média ralada ralo médio
- 1 cenoura média ralada ralo grosso
- 1/2 lata de milho verde lavada e escorrida
- 1 caixinha de creme de leite
- 1 pitada de sal para corrigir o sal dos outros ingredientes (não exagere)
- 2 talos de cebolinha verde picada bem fininha
- gotas de pimenta suave se o desejar para temperar (geralmente uso de 7 a 10 gotas)

MODO DE PREPARO

Rale a cebola e a cenoura descascada e coloque em uma tigela.

Abra a lata do atum, escorra e acrescente à mistura.

Junte a metade da lata de milho verde escorrida e acrescente a pitada de sal, a cebolinha picada e as gotas de pimenta para temperar.

Misture bem e leve à geladeira.

Sirva sobre torradas ou pão de forma sem casca.

Pode preparar os pães com o patê e deixar em geladeira cobertos com filme plástico para não ressecarem até o dia seguinte para consumir.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/36074-pate-de-atum-de-diana.html>