

PÃO COM ATUM

INGREDIENTES

- 1 lata de atum, se preferir com molho de tomate ou aquelas que vem com cenoura e ervilha fica melhor mas a normal só em óleo já serve e fica uma delícia
- 1 lata de seleta de legumes ou dueto
- 5 ovos cozidos
- 1/2 pimentão bem picadinho
- 1/2 cebola bem picadinho
- 1/2 tomate sem sementes bem picadinho
- 3 folhas de salsinha
- 3 folhas de cebolinha
- 4 colheres de maionese (eu prefiro hellman's acho que fica melhor, mas isso é opcional)

MODO DE PREPARO

Coloque os 5 ovos cozinhar depois que a água ferver espera mais uns 10 a 15 minutinhos.

Enquanto ele cozinha você já pode cortar o pimentão, o tomate, a cebola, a salsinha e a cebolinha, reserve tudo em um refratário.

Abra a lata de seleta ou dueto, coloque junto e o atum também, quando o ovo estiver cozido descasque e pique com um garfo.

Junte tudo e acrescente a maionese.

Essa receita combina muito com o pão pullmann ou de sanduíche.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/37433-pao-com-atum.html>