

ENTRADA – TORRADINHAS DE ATUM

INGREDIENTES

30 biscoitos cream craker (de sua preferência)

1 lata de atum ralado light

3 colheres de maionese de soja

1/2 cebola picada (bem pequena)

queijo branco (minas frescal)

pimenta-do-reino

orégano

repolho (bem fininho)

MODO DE PREPARO

Faça um patê com o atum, maionese de soja, cebola e pimenta-do-reino. Reserve.

Coloque os biscoitos em uma forma (que vá ao forno).

Assente fatias de queijo branco nos biscoitos.

Coloque uma camada do patê por cima do queijo.

Leve ao forno (230°C) por 3 a 5 minutos.

Retire do forno e coloque o repolho ralado e o orégano.

Para ser consumido imediatamente.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/43580-entrada-torradinhas-de-atum.html>