

TURBANTE DELICIOSO DO LÚCIO CEZAR

INGREDIENTES

- 2 pães de forma sem casca e esfareladinhos
- 1 lata de ervilha
- 1 xícara de palmito picadinho
- 1/2 xícara de azeitonas picadinhas
- 2 latas de atum
- 1 xícara de passas sem sementes
- 1 vidro de maionese de 200 g
- 3 colheres de sopa de azeite
- Sal a gosto (usei uma colher de café não muito cheia)
- 1 maço de salsa picadinha
- 1 maço de cebolinha picadinha

MODO DE PREPARO

Em um recipiente grande, coloque todos os ingredientes e misture bem até formar uma massa homogênea.

Unte uma forma com azeite, coloque essa massa e aperte bem.

Leve à geladeira por algumas horas, desenforme, faça a ornamentação ao seu gosto e sirva geladinho.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/47096-turbante-delicioso-do-lucio-cezar.html>