MOUSSE DE ATUM DA PAULINA

INGREDIENTES

1 lata de atum

1 lata creme de leite

1/2 copo de maionese

4 colheres de sopa de catchup

2 colheres de sopa uvas passas

2 colheres de sopa de picles

1 folha de gelatina sem sabor de cor vermelha diluida em 1/2 copo de água fervente

Sal e pimenta preta moída a gosto

Óleo para untar

MODO DE PREPARO

No liquidificador, colocar todos os ingredientes e bata por 2 minutos.

Colocar em uma forma untada e levar à geladeira por, no mínimo, 2 horas.

Desenforma em um prato raso e leve para a mesa.

Ideal como primeiro prato, pode ainda ser servida individualmente e decorada com folhas de rúcula e tomates cereja.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/47506-mousse-de-atum-da-paulina.html