

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 pickles
- 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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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