# OVO RECHEADO COM PASTA DE ATUM

## INGREDIENTES

6 ovos

1 lata de atum

3 colheres sopa de cream cheese

1 colher sopa rasa de mostarda dijon

1 tomate

2 pepinos em conserva

pitadas de endro e sal à gosto

caviar (opcional)

folhas de manjericão fresco

## MODO DE PREPARO

Cozinhe os ovos por cerca de 10 minutos.

Em um prato fundo despedace o atum e misture o cream cheese e a mostarda.

Quando os ovos estiverem cozidos, descasque-os e parta-os ao meio em sentido longitudinal. Retire as gemas e misture à pasta de atum.

Coloque nos pratos as metades dos ovos e preencha com a pasta.

Ao lado coloque rodelas do tomate com pitadas de sal e endro. Decore o prato com as folhas de manjericão, o pepino em rodelas e o caviar.

Se quiser servir com bolachinhas salgadas de aperitivo fica muito bom! Maneire no sal pois o caviar e o pepino costumam ser um pouco salgados.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/48958-ovo-recheado-com-pasta-de-atum.html