PATÊ DE ATUM SEM MAIONESE

INGREDIENTES

1 copo de requeijão cremoso

2 latas de atum em pedaços (light)

1/2 cebola ralada

1 colher de sopa de coentro ou salsa

sal a gosto

1/2 pacote de pão de forma

um fio de azeite

MODO DE PREPARO

Leve o pão de forma ao forno a 200ºC por cerca de 15 minutos, até que dourem as pontas, ficará em forma de barca.

Retire e deixe esfriar.

Em seguida bata em um pote à parte o requeijão cremoso com a cebola e o coentro, acrescente o atum e bata firme com um garfo, se necessário acrescente um pouco de sal e um fio de azeite.

Coloque a mistura do patê na barca e decore com uns fatiados do coentro ou da salsa, o que preferir.

É excelente para receber aquela visita especial de última hora ou como acompanhamento naquele jantar especial.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/49431-pate-de-atum-sem-maionese.html