

MOUSSE DE ATUM

INGREDIENTES

PARA O MOLHO:

Para o molho: Suco de 1 limão

4 colheres de sopa de mostarda

3 colheres de sopa de azeite de oliva

MODO DE PREPARO

Misture todos os ingredientes da mousse, deixando a gelatina por último.

Reserve.

Unte uma forma média de buraco no meio com azeite de oliva e disponha o creme nela.

Cubra com tampa ou pano de prato.

Leve à geladeira por 12 horas.

Desenforme passando uma faca em volta da mousse para desgrudar, se for preciso.

Coloque folhas de alface em um refratário e vire a mousse sobre o mesmo.

Misture os ingredientes do molho e regue na hora de servir.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/52510-mousse-de-atum.html>