

PÃO PICANTE DE ATUM

INGREDIENTES

2 pães de forma s/casca
1 lata de atum solida no óleo
1 lata de atum ralado light
250g de maionese de sua preferencia (leite)
1cebola picada fina
200g de azeitonas s/caroço picada
1 colher de mostarda
1 cenoura ralada
1 xícara de chá de leite
1/2 caldo de peixe
Cheiro verde
Sal e pimenta quanto baste, cuidado pq a azeitona já é bem salgada

MODO DE PREPARO

Misture o atum com todos os ingredientes e metade do pote de maionese, exceto com o leite e caldo de peixe.
Dissolva o caldo de peixe no leite e reserve.
Arrume num marinex grande, uma camada de pão e molhe com o leite e caldo de peixe até ficar úmido.
Coloque a mistura do atum e faça camadas de pão, recheio, pão e assim sucessivamente.
Termine com pão, umedeça o pão e cubra com a maionese restante.
Salpique cebolinha e cenoura.
Bom apetite.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/55767-pao-picante-de-atum.html>