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