

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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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