

PATÊ DE ATUM



CONFEÇÃO

1. Coloque o atum, o sumo de lima, o queijo fresco e o caril em pó na taça com lâmina picadora.

2. Misture na velocidade 10 durante 15-30 seg. caso pretenda uma consistência mais homogênea.

3. Lave e pique o cebolinho. Sirva frio e decore com o cebolinho.

INGREDIENTES

- 350 G ATUM EM CONSERVA AO NATURAL (PESO LÍQUIDO ESCORRIDO)
- SUMO DE 1 LIMA
- 80 G QUEIJO FRESCO
- 1 C. DE CHÁ DE CARIL EM PÓ
- 3 C. DE SOPA DE CEBOLINHO