

FOLHADINHOS DE PATÊ ATUM A MINHA MODA



INGREDIENTES

- 1 LATA ATUM GRANDE
- 1 CEBOLA GRANDE
- 6 BARRAS DELICIAS DO MAR
- 1 OVO COZIDO
- 1 PIMENTO MOURONE
- PICLES A GOSTO
- SAL E PIMENTA QB
- MOSTARDA, KETCHUP E MAIONESE FEITA NA CC A GOSTO DE CADA UM.
- 2 BASES MASSA FOLHADA REDONDA
- 1 OVO BATIDO
- SEMENTES SÉSAMO E LINHAÇA A GOSTO

CONFEÇÃO

1. Tudo no copo com a lamina de picar e no turbo 30 segundos, a coexistência fica a vontade de cada um.

2. Depois 2 bases de Massa Folhada redondas eu usei de compra por ser mais rápido, mas também a podem fazer na CC fica ótima que já fiz. Então abrem-se as duas e recheia-se uma delas e coloca-se a outra por cima, depois põem-se 1 copo no centro das massas e corta-se todo a volta em triângulos, pega-se em cada triângulo e roda-se 2 voltas pincela-se com ovo batido eu deitei por cima sementes de sésamo e linhaça a gosto e vai ao forno a 230 graus 25 minutos.

3. Bom Apetite.
