

PATÉ PICANTE DE ATUM



INGREDIENTES

- 3 LATAS DE ATUM AO NATURAL
- 1 LATA DE ATUM EM PIRIPIRI
- 90 GR DE QUEIJO FRESCO EM CREME
- 1 LIMA (SUMO)
- CEBOLINHO FRESCO QB

CONFEÇÃO

1. Colocar na taça a lâmina picadora. Juntar na taça o atum, depois de bem escorrido (atenção na lata do atum em piripiri, não esquecer de retirar o piripiri que vem inteiro dentro da lata), adicionar o sumo de uma lima e o queijo fresco em creme.

2. Selecionar a velocidade 10 por 30 segundos. No final dos 30 segundos, com a ajuda da espátula, juntar à pasta, o atum que possa estar nas paredes da taça, menos bem misturado, e misturar por mais 5 segundos na velocidade 10.

3. Picar o cebolinho fresco, misturar na pasta e polvilhar por cima e servir.
