

PATÊ DE ATUM



INGREDIENTES

- 2 CHALOTAS
- 2 OVOS COZIDOS
- 4 HASTES DE COUVE FLÔR EM PICKLES
- MAIONESE Q.B.
- 2 COLHERES DE CHÁ MOSTARDA
- 1 LATA ATUM AO NATURAL
- 1 LATA ATUM EM ÓLEO
- SALSA E ERVAS AROMÁTICAS DE ALHO E COENTROS Q.B.

CONFEÇÃO

-
-
3. Colocar a lamina picadora no copo juntar chalotas e ovos vel 10 / 10 seg.

 4. Adicionar hastes de couve flôr, maionese, mostarda, atum, salsa e as ervas aromáticas vel 8 / 1 minuto.

 5. Verificar temperos e textura se necessário mais maionese. É ao gosto e critérios de cada um.

 6. Servir com tostas.
