

Patê de atum e feijão

6 a 8

- 2.00

5min



Acessórios

Picador



Ingredientes

| |
|----------------------------------|
| 170gr feijão frade cozido |
| 90gr de atum escorrido (1 lata) |
| 20gr pikles (couve flor) |
| 80gr maionese |
| 30gr de azeitonas |
| 1 colher café de sal |
| 1 colher café de pimenta |
| 1 ovo cozido |
| 1 colher de sopa salsa fresca |
| 30gr de cebola |

Preparação

-5min

-1min

| | |
|--------------|--|
| 1ª | <p>Coloque na taça todos os ingredientes exceto a maionese e programe Velocidade 10 durante 30segundos com o acessorio picador.</p> <ul style="list-style-type: none">• (170gr feijão frade cozido + 90gr atum + 20gr pikles + 30gr azeitonas + 1 colher café sal + 1 colher café pimenta + 1 ovo + 1 colher sopa salsa fresca + 30gr cebola + acessório picador)• (Velocidade: 10,Tempo: 30segundos) |
| 2ª | Envolva manualmente a maionese no patê. |
| Sug: | Eu utilizei maionese caseira, cliquem nos links para ver a nossa receita em texto ou video . |
| Dica: | Este patê pode ser feito com o aproveitamento de sobras de uma refeição de feijão frade com atum. Ou pode comprar uma lata feijão frade já cozido. Muito prática. |