

# Patê de atum e feijão

6 a 8

- 2.00

5min



Acessórios

Picador



Ingredientes

<b>170gr feijão frade cozido</b>
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"><li>• (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)</li><li>• (Velocidade: 10,Tempo: 30segundos)</li></ul>
2ª	Envolva manualmente a maionese no patê.
<b>Sug:</b>	Eu utilizei maionese caseira, cliquem nos links para ver a nossa receita em <a href="#">texto</a> ou <a href="#">video</a> .
<b>Dica:</b>	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.