

TARTE FRIA DE ATUM

INGREDIENTES PARA 10 FATIAS

1 base de massa quebrada para tartes
340g de atum em conserva de água (4 latinhas de 85g cada)
1 cebola picada
150 ml de maionese megra
4 colheres de sopa de ketchup
4 ovos cozidos
180g de pepino cortado em rodelas
300g de tomates cortados em rodelas



Tempo de preparação: 30 minutos
Custo: 7.00 € | Custo por fatia: 0.70 €

Receita: Neuza Costa
Fotografia e Vídeo: Sandro Vilar
Produzido para www.SaborIntenso.com

Receita em vídeo: <http://www.saborintenso.com/f25/tarte-fria-atum-27149/>

PREPARAÇÃO

1. Numa tigela, misture o atum, a cebola, a maionese e o ketchup.
Por fim, adicione 2 ovos cozidos picados e mexa.
Leve ao frigorífico até que fique bem fresquinho.
2. Estenda a massa numa tarteira (30 cm) com fundo amovível.
Pique a massa com um garfo.
Leve ao forno pré-aquecido nos 210° e deixe cozer aproximadamente 10 minutos.
Depois da massa cozida, retire-a e deixe arrefecer.
3. Depois da massa fria e desenformada, espalhe a pasta de atum sobre a base.
Por cima, decore com as rodelas de pepino, as rodelas de tomate e com os 2 ovos cortados em gomos ou em rodelas.
E está pronta a servir.
Acompanhe esta tarte com uma salada de alface e cenoura e azeitonas recheadas com pimentos vermelhos.
A equipa do SaborIntenso.com deseja-lhe um bom apetite!