

ENTRADA FRIA DE ATUM

www.saborintenso.com

INGREDIENTES PARA 6 PESSOAS

255g de filetes de atum de conserva em azeite escorridos
2 tomates maduros cortados em cubos
1 pimento verde pequeno cortado em cubinhos
1 cebola pequena picada
1 dente de alho picado
90 ml de azeite
50 ml de vinagre
2 ovos cozidos
Salsa picada q.b.
Orégãos q.b.
Sal q.b.
Pimenta q.b.



PREPARAÇÃO

1. Numa taça, coloque o tomate, a cebola picada, o pimento e o alho picado. Tempere com sal, pimenta, orégãos, salsa picada, azeite e vinagre. Mexa tudo muito bem.
2. Desfie em lascas grossas os filetes de atum para a taça. Envolve tudo.
3. Decore com gomos de ovo cozido. Leve ao frigorífico durante 1 hora para ficar bem fresquinha.

Custo: 6.00 € ; Custo por pessoa: 1.00 €

<http://www.saborintenso.com/f21/entrada-fria-atum-8922/>

www.saborintenso.com