

Patê de Atum

INGREDIENTES PARA 4 A 6 PESSOAS

85g de atum em conserva de azeite bem escorrido (1 lata)
1 ovo
Sal q.b.
2 colheres de sopa de cebola bem picada
1 colher de sopa de salsa picada
2 colheres de sopa bem cheias de maionese
1 colher de sopa bem cheia de ketchup



Tempo de preparação: 15 minutos

Receita: Neuza Costa

Fotografia e Video: Sandro Vilar

Produzido para www.SaborIntenso.com

Receita em video: <http://www.saborintenso.com/f21/pate-atum-42997/>

PREPARAÇÃO

1. Num fervedor com água a ferver, coloque um pouco de sal e o ovo. Deixe cozer durante 10 minutos.
2. Passado o tempo, retire o ovo com uma escumadeira e coloque-o numa tigela com água fria. Descasque o ovo e mantenha-o na água fria enquanto faz o patê.
3. Numa tigela coloque o atum, a salsa e a cebola. Mexa muito bem com um garfo até que o atum fique desfeito. Adicione a maionese e o ketchup. Misture tudo muito bem até que fique uma pasta homogênea. Por fim, pique o ovo finamente para a tigela. Envolve tudo muito bem e guarde no frigorífico até à hora de servir.
4. Sirva o patê com fatias de pão, tostinhas e bolachas de água e sal. A equipa do SaborIntenso.com deseja-lhe um bom apetite!