

CAUSA RELLENA DE ATUM

INGREDIENTES

5 batatas medias
2 latas de atum sem a água
1 cebola pequena
2 colheres (sopa) de maionese
sal a gosto
aji amarillo a gosto
1 limão
3 colheres (sopa) de azeite
1 ovo
azeitonas pretas para decoração
coentro para decoração

MODO DE PREPARO

Cozinhe o ovo e as batatas com casca em água com sal

Após cozidas, retire da água e as descasque ainda quente sem utilizar água fria

Amasse fazendo um purê

Usando luvas, amasse bem o purê com aji amarillo, o suco de um limão, o azeite e o sal

Para a parte do meio, misture as duas latas de atum com duas colheres de maionese, uma cebola pequena picada bem pequena (após picar as cebolas, escale em água quente para tirar a acidez) e sal

Após feito as duas etapas, monte a Causa conforme foto, colocando o recheio de atum entre as massas de purê

Utilize o ovo cortado, o coentro e as azeitonas para enfeitar

Utilize um par de luvas para manusear o aji

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/12671-causa-rellena-de-atum.html>