

COBERTURA DE ATUM



Revista
Ago. | Set. 06

Fotos: Nuno Campos
Chef: Boris Schijvens

PARA 12 CRACKERS OU TORRADAS

Tempo de preparação: 10 min.

Tempo de cozedura: 10 min.

INGREDIENTES

3 embalagens pequenas de pasta de atum Gudi, com 25 g cada • 2 cebolas vermelhas pequenas, cortadas em rodela finas • Um pouco de cebolinho fresco picado • Um pouco de salsa fresca picada • Algumas gotas de Tabasco • 2 colheres de sopa de queijo creme fresco • Sumo de meio limão

PREPARAÇÃO

Barre a torrada/cracker com queijo creme • Cubra com a pasta de atum • Coloque algumas rodela de cebola por cima • Salpique com sumo de limão e Tabasco, e polvilhe com a salsa e o cebolinho picados