



Paté com Lombinhos do Mar

RECEITA DE
CONSUMIDOR



Dificuldade

Fácil



Tempo

Menos de
15 min



Nº de pessoas

5 ou +
Pessoas

Ingredientes

- 1 emb. de Lombinhos do Mar 250 g Pescanova
- 1 emb. de Muslitos do Mar 250 g Pescanova
- 1 lata de atum
- 2 c. de sopa de pickles
- 1/2 c. de mostarda
- 1 c. de azeitonas pretas descaroadas
- 2 c. de cebola picada

Preparação

1. Descongele os Lombinhos do Mar à temperatura ambiente durante cerca de 2 horas.
2. Junte o atum, os pickles, a mostarda, as azeitonas, a cebola picada e os Lombinhos do Mar. Triture tudo com a varinha mágica.
3. Frite os Muslitos do Mar.
4. Sirva com tostas ou pão fatiado.
5. Uma óptima entrada! Bom apetite!

Produtos Associados



**Lombinhos do
Mar**

250 g



Muslitos do Mar

250 g