



## WRAP CROCANTE COM ATUM (CRUNCH WRAP)

Rendimento: 4 unidades

Tempo de preparo: 20 minutos

### INGREDIENTES

- 1 embalagem de tortilha grande
- 1 lata de Atum Ralado em Óleo COQUEIRO escorrido
- queijo cheddar a gosto
- maionese a gosto
- alface americana fatiada a gosto
- 1 tomate cortado em rodela
- 1 cebola fatiada caramelizada

### MODO DE PREPARO:

1. Com um cortador redondo (10 cm de diâmetro) corte uma tortilha e reserve
2. Com uma outra tortilha recheie com o Atum Ralado em Óleo COQUEIRO, o queijo cheddar, a maionese, a alface, o tomate e a cebola. Coloque o disco de tortilha cortado (10 cm) em cima do recheio e pressione levemente e dobre as laterais.
3. Aqueça em fogo médio uma frigideira e doure primeiro o lado dobrado para baixo. Em seguida doure dos outro lado.
4. Repita o processo com o restante dos ingredientes.
5. Corte os wraps ao meio e sirva em seguida.