



ATUM A MODA PERUANA

Rendimento: cerca de 4 porções

Tempo de preparo: 15 minutos

Ingredientes:

½ cebola roxa, picada

4 colheres (sopa) de coentro picado

½ pepino fatiado fino

Minitomates vermelhos e amarelos

2 latas de atum sólido em óleo COQUEIRO (340g)

MOLHO

3 colheres (sopa) de suco de limão (45ml)

½ colher (chá) de sal

1 alho picado

4 colheres (sopa) de azeite (60ml)

Óleo reservado do atum

Pimenta do reino a gosto

Modo de preparo:

1. Reserve o óleo do atum, para o molho.
2. Em uma tigela misture a cebola com o coentro, com o pepino e os tomates. Disponha em 4 pratos para sobremesa, cubra com o atum e com o molho. Sirva em seguida.
3. Se preferir, misture todos os ingredientes junto com o molho.