



BURRITOS COM ATUM

Rendimento: 8 unidades

Tempo total: 15 minutos

Dificuldade: Muito Fácil

INGREDIENTES:

- 1 colher (sopa) de azeite de oliva
- 2 dentes de alho amassados
- 1 cebola pequena picada
- 1 tomate médio sem sementes picado
- 1 colher (sopa) de milho em conserva
- 1 lata de Atum Ralado em Óleo COQUEIRO escorrido
- 1 colher (sopa) de cheiro-verde picado
- 8 pães tipo tortilha mexicana

Para Acompanhar

- alface romana picado
- sour cream

MODO DE PREPARO:

- 1- Em uma panela aqueça o azeite em fogo médio, coloque o alho, a cebola e frite até dourar levemente.
- 2- Junte o tomate, o milho, o Atum Ralado em Óleo COQUEIRO, o cheiro-verde e refogue rapidamente.
- 3- Recheie cada disco de pão e enrole formando o Burrito.
- 4 - Sirva em seguida com alface e o sour cream.

VARIAÇÃO

Se preferir faça sua própria massa para burrito:

Em uma tigela coloque 1 xícara (chá) de farinha de trigo, meia colher (chá) de sal, meia colher (chá) de fermento em pó, meia colher (sopa) de manteiga e misture até formar uma farofa. Adicione 80 ml de água fria e misture até formar uma massa homogênea. Reserve por 15 minutos. Divida a massa em 8 porções e abra entre dois plásticos, com o auxílio de um rolo, até formar um círculo fino. Em uma frigideira levemente untada, frite cada massa virando de lado até começar a dourar. Retire e utilize.