



Paté de Berinjela e Atum Apto celíacos

Ingredientes:

Berinjela

1 unidade

Atum em azeite

1 lata

Azeite de oliva

1 colher

Sal

a gosto

Modo de preparo

Descasque as berinjelas, corte-as ao meio e cozinhe no Multicocção por 5 minutos em potência máxima.

Retire do micro-ondas e triture a berinjela junto com o atum, o azeite, o sal e a pimenta até obter um creme consistente e homogêneo. Coloque na geladeira.

Sugestão: Sirva com torradas de pão de fôrma.

Uso de ingredientes sem TACC permitidos.

