



Paté de Delícias do Mar com Atum

Image not readable or empty

RECEITA DE
CONSUMIDOR



Dificuldade

Fácil



Tempo

Menos de
15 min



Nº de pessoas

5 ou +
Pessoas

Ingredientes

- 6 a 7 Delícias do Mar 250 g Pescanova
- 1 lata de Atum
- 1/2 emb. de Maionese

Preparação

1. Abra a lata de atum, escorra bem o azeite, e reserve.
2. Depois, coloque num triturador o atum, as delícias do mar e a maionese e desfaça bem tudo, até formar uma pasta.
3. Por fim, disponha a pasta que acabou de preparar numa taça e sirva acompanhada com umas tostas

Produtos Associados



**Delícias do Mar
ZERO% Açúcar**

250 g



**Muslitos do Mar
Sem Glúten**

1 kg



**Delícias do Mar
Sem Glúten**

250 g



Muslitos do Mar

250 g



**Lombinhos do
Mar**

250 g



**Delícias com
Forma de
Lagosta**

255 g