



PATÊ DE ATUM LIGHT

Este delicioso e nutritivo patê de atum combina muito bem com pão integral ou sem glúten, mas você também pode passá-lo em pães crocantes de milho ou arroz.

-  10 minutos
-  10 minutos
-  12 colheres de sopa rasas

INGREDIENTES

- 2 latas de atum, branco, lata em água, sólido drenado [344 g]
- 4 colheres de sopa, picada de cebolinha verde, crua [24 g]
- 4 colheres de sopa de salsinha, crua [15 g]
- 1 unidade pequena de iogurte natural [140 g] ou 1 colher de sopa rasa de requeijão light [15 g]
- 2 colheres de chá de mostarda, pronta, amarela [10 g]
- 1 pitada de sal, cozinha [0 g]

MÉTODO DE PREPARO

- 1º Escorrer quase toda a água do atum. Passar o atum para uma tigela e completar com a cebolinha, a salsinha e o iogurte natural.
- 2º Misturar muito bem. Se quiser, adicionar a mostarda e o sal e misturar novamente. Pronto!

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

	POR 100 g	POR COLHER DE SOPA RASA (13 g)	% DDR
ENERGIA	109 kcal	14 kcal	1 %
CARBOIDRATOS	1 g	0 g	0 %
PROTEÍNA	18 g	2 g	3 %
GORDURA	3 g	0 g	1 %
GORDURAS SATURADAS	1 g	0 g	1 %
FIBRA ALIMENTAR	0 g	0 g	0 %
SÓDIO	347 mg	43 mg	2 %