

Sanduíche Niçoise

Peixe —    15 min  1 pessoa

chef.continente.pt/receitas/sanduiche-nicoise



Ingredientes

- 1 ovo cozido
- 1 lata de atum
- 4 rodela de pepino
- 2 rodela de cebola roxa
- Mostarda q.b.
- Sal e pimenta q.b.
- 1 pão de sementes ou pão saloio

Confeção

1. Escorra a lata de atum. Reserve. Rale o ovo. Reserve. Abra o pão a meio e barre ambos os lados com mostarda.
2. Em seguida, coloque as rodela de pepino e tempere com sal e pimenta.
3. Depois, acrescente as rodela de cebola, o atum e o ovo ralado. Tempere a gosto com sal e pimenta.