

# CAUSA RELLENA DE ATUM

## INGREDIENTES

5 batatas medias  
2 latas de atum sem a água  
1 cebola pequena  
2 colheres (sopa) de maionese  
sal a gosto  
aji amarillo a gosto  
1 limão  
3 colheres (sopa) de azeite  
1 ovo  
azeitonas pretas para decoração  
coentro para decoração

## MODO DE PREPARO

Cozinhe o ovo e as batatas com casca em água com sal

Após cozidas, retire da água e as descasque ainda quente sem utilizar água fria

Amasse fazendo um purê

Usando luvas, amasse bem o purê com aji amarillo, o suco de um limão, o azeite e o sal

Para a parte do meio, misture as duas latas de atum com duas colheres de maionese, uma cebola pequena picada bem pequena (após picar as cebolas, escale em água quente para tirar a acidez) e sal

Após feito as duas etapas, monte a Causa conforme foto, colocando o recheio de atum entre as massas de purê

Utilize o ovo cortado, o coentro e as azeitonas para enfeitar

Utilize um par de luvas para manusear o aji

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/12671-causa-rellena-de-atum.html>