

Salada Rica de Arroz Basmati com Atum

Ingredientes:

100 g de arroz

100 g de maionese

100 g de ketchup

atum qb

sal e pimenta qb

Preparação:

1 – Envolve o atum na maionese com o ketchup, reserve e retifique de sal e pimenta.

2 – Quando o arroz depois de cozido se encontrar totalmente frio, envolva-o na mistura anterior.

3 - Coloque o preparado num prato fundo de servir.

4 – Pode ser acompanhado de uma salada de rúcula com o molho de vinagrete.

Molho de Vinagrete:

3 colheres de sopa de azeite

1 colher de sopa de vinagre balsamico

1 colher de chá de mostarda

1 colheres de café de açúcar

1 colheres de café de água

sal qb

1 – Misture tudo muito bem com uma vara.

2 – Leve ao frigorífico, durante 30 minutos.