



Casquinha de atum



Rendimento

18 porções



Tempo de preparo

00:30

Ingredientes

Nome do Ingrediente	Medida Caseira	Peso/Volume
Massa de pastel (redonda)	18 unidades	500 g
Azeite de Oliva Tipo Único TERRANO®	3 colheres (sopa)	45 ml
Cebola (ralada)	Meia unidade média	75 g
Alho (amassado)	2 dentes	6 g
Atum em conserva (escorrido)	1 lata	120 g
Tomate (picado, sem pele e sem sementes)	1 unidade grande	180 g
HONDASHI® Profissional	1 colher (chá)	5 g
Cebolinha-verde (picada)	1 colher (sopa)	5 g
Molho branco bechamel AJINOMOTO®	1 colher (sopa)	10 g
Leite integral	Meia xícara (chá)	100 ml
Queijo muçarela (ralado)	Meia xícara (chá)	50 g

Modo de Preparo

- 1.** Disponha as massas em formas de empada ou cupcake, previamente untadas com óleo, moldando as bordas como cestinhas. Leve ao forno médio (180 graus), preaquecido, por 7 minutos, ou até começar a dourar.
- 2.** Em uma panela média, coloque o Azeite TERRANO™ e leve ao fogo alto para aquecer. Junte a cebola e o alho, e refogue por 2 minutos, ou até a cebola ficar transparente.
- 3.** Adicione o atum, o tomate e o HONDASHI® Profissional, e refogue por 2 minutos, ou até o tomate começar a desmanchar.
- 4.** Junte a cebolinha e o Molho Branco Bechamel Ajinomoto®, previamente dissolvido no leite, misture por 2 minutos e retire do fogo.
- 5.** Espere amornar e distribua dentro das cestinhas. Espalhe o queijo e leve ao forno médio (180 graus), preaquecido, por mais 3 minutos, ou até derreter o queijo. Sirva em seguida.