



## Grão-de-bico com atum



**Rendimento**

10 porções



**Tempo de preparo**

00:05

## Ingredientes

Nome do Ingrediente	Medida Caseira	Peso/Volume
Atum em conserva (escorrido)	2 latas	240 g
Grão-de-bico (cozido)	-	1 kg
Cebola roxa (em tiras finas - julienne)	1 unidade pequena	100 g
HONDASHI® Profissional	2 colheres (chá)	10 g
Sal	1 colher (chá)	5 g
Azeite de Oliva Extra Virgem TERRANO®	2 colheres (sopa)	30 ml
Vinagre	3 colheres (sopa)	45 ml
Salsa (picada)	1 colher (sopa)	5 g

## Modo de Preparo

**1.** Em um bowl grande, coloque o atum, o grão-de-bico, a cebola, o HONDASHI® Profissional, o sal, o Azeite TERRANO® e o vinagre, e misture.

**2.** Junte a salsa, misture e sirva em seguida.