



Pratos Principais Saladas

## Salada de Atum com iogurte

🕒 20 min.

👤 Fácil

💰 Económico

🍴 4 doses

### Ingredientes

400 g de atum  
100 g de rebentos de soja  
80 g de tomate cereja  
10 g de endro  
maionese de alho (ou maionese caseira) q.b.  
1 iogurte LONGA VIDA Natural  
1 dl de sumo de limão  
1 c. de sobremesa de azeite

### Informação nutricional

<b>Energia</b>	197,6 kcal	10%*
<b>Proteínas</b>	26,1 g	52%*
<b>Lípidos</b>	8,6 g	12%*
<b>Hidratos de Carbono</b>	4,5 g	2%*

\*DR - Doses de Referência para um adulto médio (8400 kJ / 2000 kcal)

### Preparação

- 1 Para o molho da salada de atum, envolva com umas varas a maionese de alho com o iogurte natural, sumo de limão, sal, pimenta e o endro. Reserve.
- 2 Corte o atum em cubos e salteie-o numa frigideira antiaderente com um fio de azeite.
- 3 Misture os legumes com o atum e acrescente a maionese de alho e o iogurte, envolvendo bem todos os ingredientes.
- 4 Sirva a salada de atum fria.