



## Hamburguer de atum com molho de maionese

### Ingredientes:

- 500gr de atum bem picado
- 2 col. de sopa de coentro picado miúdo
- 2 col. de sopa de cebola picada miúda
- 2 col. de sopa de maionese
- Sal e pimenta do reino, a gosto
- 1/2 colher de sopa de azeite
- Para o molho: - 1 col. de sopa de coentro picado  
- 1/2 xícara de maionese  
- suco de 1 limão

### Modo de Preparo:

- Em uma tigela, misture bem o atum, o coentro, a cebola, a maionese, sal e pimenta, formando uma massa.
- Com as mãos untadas com azeite, molde quatro hamburgues e frite-os por três minutos de cada lado, até dourar.
- Preparo do molho:  
Em uma tigela, junte o coentro, a maionese e o suco de limão.

Acompanhe o seu lanche com batata frita e salada.