



Tataki de atum com molho picante



Categoria

Entradas e Petiscos



Tempo de preparação

Médio



Dificuldade

Fácil



Custo

"



Com quem?

Seleccionar



Nº de pessoas

4 pessoas

Ingredientes



50ml de Vinagre Gallo
Vinho Branco



Q.b. de Azeite Gallo
Reserva

- 600g de lombos de atum
- 100g de mix de sementes de sésamo
- 1 colher de sopa de molho de soja
- 1 colher de chá de flocos de malagueta
- 2 cebolos
- Q.b. de sal
- Q.b. de pimenta
- Q.b. de coentros

Modo de preparação

1

Seque bem o lombo de atum e passe-o pelas sementes de sésamo.

2

Aqueça o Azeite Gallo Reserva numa frigideira antiaderente e sele o atum durante 30 segundos de cada lado. Retire e deixe descansar.

3

Em seguida prepare o molho. Numa taça misture 4 colheres de sopa de Azeite Gallo Reserva com o molho de soja, os flocos de malagueta, o Vinagre de Vinho Branco Gallo, sal e pimenta.

4

Corte o atum em fatias finas, coloque num prato, polvilhe com os cebolos fatiados, coentros picados e o molho.

Produtos utilizados



Vinho Branco

Vinagre de Vinho



Reserva

Azeite Virgem Extra

Veja também

🍴 Entradas e Petiscos ⌚ Rápido 🌟 Fácil

Tártaro de Ventresca de Atum com Pimentos e Tomate

🍴 Entradas e Petiscos ⌚ Médio 🌟 Fácil

Raviolis salteados com aroma de trufa

🌱 Vegetariano ⌚ Médio 🌟 Fácil

Vol au vent de ricotta com tomate cereja

🍴 Entradas e Petiscos ⌚ Médio 🌟 Fácil

Burrata frita com salada de tomate

🍴 Entradas e Petiscos ⌚ Rápido 🌟 Fácil

Bruschettas de atum, curgete e creme de queijo



Mais receitas em

www.galloportugal.com

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide