



# Tataki de atum com molho picante

Categoria Entradas e Petiscos	Tempo de preparação Médio	Dificuldade Fácil	Custo "	Com quem? Selecionar	8+ 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](http://www.galloportugal.com)

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide