

RECEITA:

Tartar de Atum



Dificuldade
Média



Tempo de Preparo
2 horas



Rendimento
4 porções



INGREDIENTES

- 400 g de atum com pele e ossos removidos
- 1/2 cebola roxa
- 1 punhado de alcaparras
- 1 pingo de molho de soja
- 1 colher de sopa de mostarda
- 1 pitada de wasabi
- Algumas gotas de suco de limão
- Cebolinha fresca
- 1 gema de ovo
- **Azeite Borges Extra Virgem**
- Sementes de gergelim torradas



MODO DE PREPARO

- 1 - Corte o atum com uma faca.
- 2 - Corte a cebola e as alcaparras para misturar com o atum.
- 3 - Adicione o molho de soja, suco de limão, mostarda, pasta de wasabi e uma pitada de Azeite Borges Extra Virgem.
- 4 - Deixe marinar durante uma hora em um recipiente bem fechado.
- 5 - Em um prato, espalhe uma base de creme de tomate e adicione uma boa porção de tártaro de atum no topo.
- 6 - Adicione a gema de ovo ao servir e salpique as sementes de gergelim torradas.



sac@sac-cargill.com.br



cargillfoodservice.com.br