

ATUM EM CROSTA DE GERGELIM

INGREDIENTES

2 lombos de atum
alho picado a gosto
gergelim branco a gosto
gergelim preto a gosto
sal e pimenta a gosto

MODO DE PREPARO

Corte o atum para que fique o mais redondo possível.

Apos o corte, tempere-o com uma mistura de azeite e alho.

Salpique sal por cima dos lombos e reserve fora da geladeira, para que fiquem a temperatura ambiente.

Em uma frigideira, coloque os 2 tipos de gergelim e torra em fogo baixo, sempre mexendo para que não queimem.

Passa os lombos de atum no gergelim de modo que eles fiquem completamente cobertos.

Com um fio de azeite na frigideira, frite levemente os lombos, sempre virando para que frite por igual.

Com uma faca bem afiada, corte os lombos em fatias e sirva com molho teriyaki.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/19962-atum-em-crosta-de-gergelim.html>