ATUM EM POSTAS AO MOLHO DE VINHO BRANCO, AZEITONAS E AMÊNDOAS

INGREDIENTES

4 fatias de atum

4 fatias de atum

100 g de azeitonas

1/2 copo vinho branco seco

30 g de amêndoas

30 g pinhões

1 limão

alho

sal

óleo

manjericão

tomilho (também conhecido como timo)

salsa

pimenta-do-reino

MODO DE PREPARO

Em uma frigideira aqueça duas colheres de azeite, reclinar as postas de atum e ferva 4 minutos por lado. Aromatize com o vinho, deixe evaporar, adicionar sal e pimenta e ferva por mais 2 minutos. Enquanto o atum se doura e assa, pique as azeitonas com amêndoas, pinhões, casca de limão ralada, meio dente de alho, manjericão, tomilho e salsa. Retire as postas da frigideira, coloque em prato quente pra servir servir. No seu caldo na frigideira refogue o composto picado para um minuto e polvilhe com ele as postas de atum. Sirva imediatamente.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/52226-atum-em-postas-ao-molho-de-vinho-branco-azeitonas-e-amendoas.html