ATUM CASEIRO EM AZEITE DE OLIVA

INGREDIENTES

Por quilo de atum

150 g de sal

azeite extra virgem

MODO DE PREPARO

Corte o atum em pedaços grandes e lave. Coloque-o em uma panela grande, adicione sal e cubra com água. Cozinhe em fogo baixo com a tampa por cerca de três horas, acrescentando mais água quente, pois evapora a mesma. Quando cozido deixe arrefecer e depois envasadas em frascos de vidro esterilizados, pressionando a carne bem. Revestimento com óleo e recheadas. Para segurança adicional que você pode fazer para fazer um carimbo de frascos em banho-maria.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/55610-atum-caseiro-em-azeite-de-oliva.html