



## Atum marinado com crosta de gergelim



**Rendimento**  
10 porções



**Tempo de preparo**  
01:30

### Ingredientes

Nome do Ingrediente	Medida Caseira	Peso/Volume
Lombo de atum fresco (cortado em 4 tiras iguais)	1 quilo	1 kg
Molho Shoyu SATIS!® Profissional	2 colheres (sopa)	30 ml
Vinagre de arroz	2 colheres (sopa)	30 ml
Saquê culinário (mirim)	2 colheres (sopa)	30 ml
HONDASHI® Profissional	2 colheres (chá)	10 g
Açúcar	2 colheres (sopa)	24 g
Gengibre (em pedaço, descascado)	3 centímetros	30 g
Gergelim branco	4 colheres (sopa)	40 g
Gergelim preto	4 colheres (sopa)	40 g
Azeite de Oliva Tipo Único TERRANO®	4 colheres (sopa)	60 ml
Cebolinha-verde (picada)	2 colheres (sopa)	10 g

### Modo de Preparo

**1.** Em um bowl grande, disponha as tiras de peixe e tempere com o SATIS!®, o vinagre, o saquê e o HONDASHI® Profissional. Cubra com plástico-filme e deixe marinar na geladeira por

1 hora.

**2.** Retire as postas e coe o líquido da marinada em uma panela pequena. Junte o açúcar e o gengibre, e leve em fogo médio por 5 minutos, ou até ficar levemente espesso. Retire do fogo, deixe esfriar e reserve.

**3.** Empane o peixe passando todos os lados pelo gergelim branco e preto, previamente misturados. Em uma “sauteuse” média, coloque o Azeite TERRANO™, e leve ao fogo médio para aquecer. Junte as postas de peixe e sele por 2 minutos de cada lado, ou até que fiquem com as bordas uniformemente douradas e o centro cru.

**4.** Corte em fatias de 1 cm de espessura e finalize com o molho e a cebolinha verde. Sirva em seguida.