



## Tartar de atum e molho agri-doce



**Rendimento**

10 porções



**Tempo de preparo**

00:25

## Ingredientes

Nome do Ingrediente	Medida Caseira	Peso/Volume
Suco de laranja	6 colheres (sopa)	90 ml
Azeite de Oliva Extra Virgem TERRANO®	6 colheres (sopa)	90 ml
Sal	2 pitadas	0,8 g
Lombo de atum cru (picado na ponta da faca)	1 kg	1 kg
Cebola roxa (finamente picada)	1 unidade pequena	100 g
Pepino japonês (finamente picado)	1 unidade pequena	150 g
Cebolinha-verde (picada)	2 colheres (sopa)	10 g

## Modo de Preparo

1. Em um bowl pequeno, coloque o SATIS!® BBQ Menu Asiático, o suco de laranja, o Azeite TERRANO® e o sal, e misture bem. Reserve
2. Em um bowl grande, coloque o atum, a cebola e o pepino, e misture. Junte o molho reservado e mexa até envolver todos os ingredientes. Cubra com plástico-filme e reserve na geladeira por 15 minutos para tomar gosto.
3. Finalize com a cebolinha verde e sirva em seguida.