

ESTUPETA DE ATUM



Revista
Jun. | Jul. 11

Fotos: Virgílio Rodrigues
Chef: Fernando Fonseca



INGREDIENTES

- 750 g de atum salgado para estupeta
- 200 ml de azeite 0.7°
- 50 ml de vinagre de vinho branco
- 2 cebolas
- 1 tomate vermelho
- 1 pimento verde

PREPARAÇÃO

Desfie o atum e lave em várias águas, de modo a perder o sal • Esprema-o e coloque-o numa tigela • Pique as cebolas, o pimento e o tomate, e adicione ao atum, mexendo bem e regando com o azeite • Após alguns minutos, incorpore o vinagre e mexa uma vez mais para combinar bem todos os sabores