

# Atum Fresco com Tártare de Atum



## Olimpíadas de Tóquio – Japão – 1964

A delegação brasileira de 1964 contava com apenas uma mulher: Aída dos Santos, destaque do atletismo que terminou na quarta colocação. Nossa medalha veio no peito da equipe masculina de basquete, que trouxe o bronze olímpico pela terceira vez para casa.

### Para o Atum:

1 filé de atum fresco (aproximadamente 200g)  
1 xícara de shoyo  
1 colher de chá de gengibre picado  
1 colher de sopa de mel  
sal e pimenta do reino

Tempere o atum com sal e pimenta. Misture o gengibre picado com o shoyo e o mel. Deixe o filé de atum marinando neste molho por 30 minutos. Seque o atum para retirar o excesso do molho. Coloque a marinada para reduzir em fogo brando da Liquigás até ficar com uma consistência mais espessa. Sele o atum em frigideira bem quente e reserve.

### Para o Tartare de Atum:

100 g de atum fresco picado na ponta da faca;  
1 colher de sopa de cebola picada finamente;  
1 colher de chá de cebolinha picada;  
2 colheres de sopa de azeite de oliva extra virgem;  
1 colher de chá de saquê;  
Sal e pimenta.

Misture todos os ingredientes crus e tempere com sal e pimenta. Coloque o tartare sobre o atum grelhado. Sirva com ovas de peixe e com a redução do shoyo.



## Coleção de Receitas

Seja um verdadeiro Chef na sua cozinha. Confira outras receitas no site da Liquigás: [www.liquigas.com.br](http://www.liquigas.com.br)