

Bifes de Atum

Sugerido por: Receitas Secretas



Ingredientes:

750 gr de bifes de atum cortados finos
0,5 dl de vinagre
1,5 dl de vinho branco
4 dentes de alho
2 folhas de louro
Sal e pimenta q.b.
1 ramo de salsa
1,5 dl de óleo ou azeite
1 colher sobremesa de mostarda

Preparação:

Deixe os bifes de atum a marinar de um dia para o outro no frigorífico com o vinagre, o vinho, os alhos bem picadinhos, o louro cortado em bocados, a salsa, sal e pimenta.
No dia seguinte, escorra bem os bifes e frite-os no óleo ou azeite bem quente.
Adicione a marinada e a mostarda à gordura. Mexa e deixe ferver durante alguns minutos, para engrossar um pouco.
Sirva os bifes de atum regados com este molho.