



Muxama de Atum e figos secos em vinagrete de laranjas

Ingredientes

- agriões
- rúcula
- laranjas
- vinagre balsâmico
- pimenta preta
- sal
- azeite
- figos secos
- muxama



Preparação

- Passo 1: *Vinagrete de Laranja*

1/4 de chávena de sumo de laranja
2 colheres de sopa de vinagre balsâmico
3 colheres de sopa de azeite
Sal
Pimenta preta moída q.b.

Misture todos os ingredientes num recipiente e bata com uma vara de arames até obter um molho liso e bem agregado.

- Passo 2: Corte a muxama de atum em fatias bem finas.

- Passo 3: Numa travessa coloque uma salada de folhas de rúcula e de agrião (opcional), os figos secos e a muxama. Tempere a salada com o vinagrete de laranja e envolva.

Sirva de imediato.