



Bife de atum acebolado



Categoria
Peixe



Tempo de preparação
Médio



Dificuldade
Médio



Custo
Médio




Com quem?
Com a família



Nº de pessoas
4 pessoas

Ingredientes

 600ml de Gallo Azeite Extra Virgem Grande Escolha

 Q.b. de Gallo Vinagre de Vinho Branco

- 125g de bife de atum fresco
- Q.b. de cebola branca e roxa
- 100g de dentes de alho
- 50g de tomate fresco
- Q.b. de pimentos verdes e vermelhos
- Q.b. de manjeriço fresco
- Q.b. de pimenta de moinho
- Q.b. de sal grosso

Modo de preparação

1

Comece por temperar o bife de atum com pimenta de moinho e sal grosso.

2

Corte as cebolas em rodela, os pimentos em tiras bem finas, e esmague os dentes de alho.

3

Aqueça o azeite, adicione os dentes de alho e, quando fritos, junte os pimentos e as cebolas e deixe refogar.

4

Retire a cebolada e nesse mesmo azeite, frite o bife de atum, finalizando com algumas gotas de vinagre branco.

5

Salteie em seguida o tomate, cortado em pequenos cubos.

6

Coloque a cebolada na mesma frigideira utilizada e disponha o tomate sobre o atum.

7

Sirva bem quente, decorando com ramo de manjeriço, regando com azeite e polvilhando com pimenta de moinho.

Produtos utilizados



Grande Escolha

Azeite de Oliva Extra Virgem Premium



Vinho Branco

Vinagre

Veja também

Peixe Médio Fácil

Bacalhau espiritual com curgete

Saladas Rápido Fácil

Salada morna de penne com anchovas

Saladas Rápido Fácil

Salada de gambas salteadas

Entradas e Petiscos Rápido Fácil

Torricado de broa e bacalhau com grão

Peixe Médio Fácil

Papelote de bacalhau fresco com molho de coentros



Mais receitas em

www.galloportugal.com

© 2020 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide