



Atum braseado com Gallo Vinagre Balsâmico de Modena Gourmet



Categoria
Peixe



Tempo de preparação
Médio



Dificuldade
Fácil



Custo
"



Com quem?
Seleccionar



Nº de pessoas
4 pessoas

Ingredientes

Q.b Azeite Virgem Extra
Gallo - Grande Escolha

Q.b. de Vinagre (vinagrete)
Balsâmico de Modena
Gourmet

- 500g Atum
- 4 unid. Batata
- Q.b. Flor de sal

Modo de preparação

1

Colocar a batata a cozer.

2

Cortar o atum em paralelepípedos e corar numa frigideira anti aderente.

3

Preparar a redução Vinagre Balsâmico de Modena Gourmet Gallo.

4

Por fim, cortar em pequenos cubos e servir com a redução e Azeite Virgem Extra Gallo - Grande Escolha.

Produtos utilizados



Grande Escolha

Azeite de Oliva Extra Virgem Premium



Balsâmico de Modena

Gourmet

Vinagre

Veja também

🐟 Peixe ⌚ Demorado 🟢 Fácil

Salada de polvo com batatas e feijão verde

🐟 Peixe ⌚ Médio 🟡 Médio

Lulas grelhadas com ervas e malaguetas

🍝 Massas ⌚ Médio 🟢 Fácil

Linguini com cavala

🐟 Peixe ⌚ Rápido 🟢 Fácil

Bruschetta de sardinha à portuguesa

🐟 Peixe ⌚ Médio 🟢 Fácil

Atum com batatas e espargos



Mais receitas em

www.galloportugal.com

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide