



Robalo com batata doce esmagada com Gallo Vinagre Balsâmico de Sidra



Categoria
Peixe



Tempo de preparação
Médio



Dificuldade
Fácil



Custo
Médio



Com quem?
Seleccionar



Nº de pessoas
4 pessoas

Ingredientes



150ml Vinagre Balsâmico de Sidra Clássico



15ml Azeite Gallo Virgem Extra Balsâmico de Sidra

- 2 unidades de Robalo
- 100g Cebola roxa
- 300g Batata doce
- 50g Cebola
- 50g Alho francês
- 50gr Açúcar
- Q.b. Sal
- Q.b. Pimenta

Modo de preparação

1

Despenhar o peixe, temperar com sal e pimenta.

2

Cortar a cebola roxa em rodela, colocar ao lume meia garrafa de 250ml de Vinagre Balsâmico de Sidra Gallo e açúcar.

3

Colocar a batata doce a cozer com pele.

4

Numa frigideira funda colocar alho francês, cebola às rodela, Azeite Gallo Virgem Extra – Clássico e Vinagre Balsâmico de Sidra Gallo para escalfar lentamente. Por fim, esmagar a batata doce e servir.

Produtos utilizados



Clássico

Azeite Virgem Extra



Balsâmico de Sidra

Vinagre de Sidra

Veja também

 Peixe  Rápido  Fácil

Tostadas de camarão

 Peixe  Rápido  Fácil

Crudo de salmão

 Peixe  Rápido  Fácil

Tosta de cavala com laranja

 Peixe  Rápido  Fácil

Bagel com filete de atum e pickles de cebola roxa

 Peixe  Médio  Fácil

Torre de bacalhau de cebolada de pimentos e batatas laminadas



Mais receitas em

www.galloportugal.com

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide