



Ceviche 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

 75ml Azeite Gallo Virgem Extra (vinagrete) Clássico

 25ml Vinagre (vinagrete) e 25ml Vinagre de Balsâmico de Sidra

- 120g Salmão
- 120g Dourada
- 50g Manga
- 20g Maçã
- 100g Alface
- Q.b. Flor de sal
- Q.b. Pimenta de moinho

Modo de preparação

1

Cortar peixe em pequenas lascas, temperar com flor de sal, pimenta, Vinagre Balsâmico de Sidra Gallo e colocar no frigorifico durante 2 horas.

2

Colocar no prato a alface, sobrepor as lascas de peixe, pedaços de manga, maçã e pimentos, e finalizar com Vinagre Balsâmico de Sidra Gallo.

Produtos utilizados



Clássico
Azeite Virgem Extra



Balsâmico de Sidra
Vinagre de Sidra

Veja também

 Peixe  Demorado  Fácil

Salada de polvo com batatas e feijão verde

 Peixe  Médio  Médio

Lulas grelhadas com ervas e malaquetas

 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