



Tártaro de Ventresca de Atum com Pimentos e Tomate



Categoria

Entradas e Petiscos



Tempo de preparação

Rápido



Dificuldade

Fácil



Custo

"



Com quem?

Seleccionar



Nº de pessoas

4 pessoas

Ingredientes



4 latas de Ventresca de Atum em azeite Virgem Extra



Vinho Tinto Cabernet Sauvignon



Vinagre de Vinho Espumante

- 4 Tomates de rama maduros
- 4 colheres de sopa de Cebola roxa
- 4 Beterrabas cozidas
- Q.b de Coentros picados
- Q.b de Sal
- Q.b de Pimenta
- 100g de Azeitonas verdes
- Q.b de Fatias de pão finas torradas

Modo de preparação

1

Corte o tomate aos cubos, assim como a cebola e a beterraba. Coloque em taças diferentes e tempere com sal, pimenta e um pouco de azeite da lata da Ventresca de Atum Gallo e Vinagre de Vinho Tinto Cabernet Sauvignon Gallo.

2

Pique as azeitonas.

3

Coloque um aro de cozinha no centro de um prato. Coloque na base a beterraba, seguido do tomate, da cebola, da Ventresca de Atum Gallo e das azeitonas.

4

Finalize com os coentros, sal e pimenta. Repita com os restantes ingredientes noutro prato.

5

Antes de servir regue com o restante azeite da lata da Ventresca de Atum Gallo e sirva com as fatias de pão. Utilize também um fio de Vinagre de Vinho Espumante.

Produtos utilizados



Ventresca de Atum em azeite Virgem Extra

Conservas de peixe



Vinho Tinto Cabernet Sauvignon

Vinagre de Vinho



Vinagre de Vinho Espumante

Vinagre de Vinho

Veja também

 Entradas e Petiscos  Médio  Fácil

Raviolis salteados com aroma de trufa

 Vegetariano  Médio  Fácil

Vol au vent de ricotta com tomate cereja

 Entradas e Petiscos  Médio  Fácil

Burrata frita com salada de tomate

 Entradas e Petiscos  Rápido  Fácil

Bruschettas de atum, curgete e creme de queijo

 Entradas e Petiscos  Médio  Fácil

Tataki de atum com molho picante



Mais receitas em

www.galloportugal.com

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide