



Tosta de cavala com laranja



Categoria
Peixe



Tempo de preparação
Rápido



Dificuldade
Fácil



Custo
"



Com quem?
Seleccionar



Nº de pessoas
4 pessoas

Ingredientes



2 latas de Filetes de Cavala
em azeite Virgem Extra

- 4 fatias de Pão Salão
- 2 Tomates de Rama
- 2 Laranjas
- 4 colheres de sopa de Coentros
- Q.b de Sal
- Q.b de Pimenta

Modo de preparação

1

Torre ligeiramente as fatias de pão, regue com um fio de azeite da conserva, coloque por cima as fatias de tomate, as filetes de cavala.

2

Finalize com raspa de laranja e coentros picados.

3

Regue com mais azeite e sirva de imediato.

Produtos utilizados



Filetes de Cavala em azeite
Virgem Extra
Conservas de peixe

Veja também

Peixe Rápido Fácil

Tostadas de camarão

Peixe Rápido Fácil

Crudo de salmão

 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

 Peixe  Rápido  Médio

Bacalhau à brás



Mais receitas em
www.galloportugal.com

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide