



Bagel com filete de atum e pickles de cebola roxa



Categoria
Peixe



Tempo de preparação
Rápido



Dificuldade
Fácil



Custo
"



Com quem?
Seleccionar



Nº de pessoas
4 pessoas

Ingredientes



2 latas de Filetes de Atum
em azeite Virgem Extra



400 ml de Vinagre Gallo
Vinho Branco

- 2 Bagels
- 4 colheres de sopa de Queijo Creme
- 2 colher de sopa de Alcaparras
- 2 Pepinos
- Q.b de Rúcula
- Q.b de Pimenta
- 2 Cebolas Roxas
- 2 colheres de sopa de Bagos de Pimenta
- 4 Dentes de Alho
- 2 Folhas de Louro
- 400 ml de água

Modo de preparação

1

Comece por preparar os pickles. Corte a cebola em fatias finas, coloque dentro de um frasco, adicione os dentes de alho, a folha de louro e a pimenta.

2

Aqueça num tacho o Vinagre Gallo Vinho Branco e a água. Quando estiver a ferver, verta para dentro do frasco, feche e leve ao frio por pelo menos 15 minutos. Depois poder guardar no frio até 3 semanas.

3

Torre ligeiramente os bagels, espalhe queijo creme na base de cada um deles, coloque por cima alcaparras, pepino em fatias finas e rúcula.

4

Finalize com as Filetes de Atum Gallo, o pickle de cebola e pimenta a gosto.

Produtos utilizados



Filetes de Atum em azeite
Virgem Extra
Conservas de peixe



Vinho Branco
Vinagre de Vinho

Veja também

 Peixe  Rápido  Fácil

Tostadas de camarão

 Peixe  Rápido  Fácil

Crudo de salmão

 Peixe  Rápido  Fácil

Tosta de cavala com laranja

 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