Bife de atum de cebolada

Categoria	Tempo de preparação	Dificuldade	Custo	Com quem?	Nº de pessoas
Peixe	Médio	Médio	Médio	Com a família	4 pessoas

Ingredientes

- 600ml de Gallo Azeite Virgem Extra Grande Escolha
- Q.b. de Gallo Vinagre de Vinho Branco
- 125g de bife de atum fresco
- Q.b. de cebola branca e roxa
- 100g de dentes de alho
- 50g de tomate fresco
- Q.b. de pimentos verdes e vermelhos
- Q.b. de manjericão fresco
- Q.b. de pimenta de moinho
- Q.b. de sal grosso

Modo de preparação

1. Comece por temperar o bife de atum com pimenta de moinho e sal grosso.
2. Corte as cebolas em rodelas, os pimentos em juliana, e esmague os dentes de alho.
3. Aqueça o azeite, adicione os dentes de alho e, quando fritos, junte os pimentos e as cebolas e deixe estufar.
4. Retire a cebolada e nesse mesmo azeite, frite o bife de atum, terminando com algumas gotas de vinagre branco.
5. Salteie em seguida o tomate, cortado em pequenos cubos.
6. Coloque a cebolada na frigideira de confeção e disponha o tomate sobre o atum.
7. Sirva bem quente, decorando com ramo de manjericão, regando com azeite e polvilhando com pimenta de moinho.

Produtos utilizados

Grande Escolha

Azeite Virgem Extra Premium

Vinho Branco

Vinagre de Vinho

Veja também

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

---

Peixe *Rápido* *Médio*

Bacalhau à brás

Peixe *Demorado* *Fácil*

Salada de polvo com batatas e feijão verde

GALLO

Mais receitas em

www.galloportugal.com

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide