



## Bife de lombo de atum com crosta de salsinha frita



Categoria  
Peixe



Tempo de preparação  
Médio



Dificuldade  
Médio



Custo  
Médio



Com quem?  
Com a família



Nº de pessoas  
4 pessoas

### Ingredientes



3 colheres de sopa de  
Azeite Gallo Extra Virgem  
Premium Colheita Madura



1 colher de café de  
Pimenta À Base de Azeite  
Gallo Extra Forte

- 4 bifes de lombo de atum
- 20 unidades de batatinha nova descascada
- 350g de mix de abobrinha, cenoura, tomate, uvas
- Q.b. de salsinha em ramo
- Q.b. de sal e pimenta do reino

### Modo de preparação

1

Ferva as batatinhas durante 5 minutos.

2

Cortar todos os legumes em formato de bolinhas e saltear com 1 colher de sopa de Azeite Gallo Virgem Extra.

3

Junte as batatinhas e os legumes.

4

Tempere os bifes de atum com sal e pimenta do reino.

5

Frite com o restante do azeite, ficando mal passado no interior.

6

Retire o atum e o azeite restante e frite o ramo de salsinha muito rapidamente. Seque e sirva sobre o atum.

7

Pingue a Pimenta com Azeite Gallo Extra Forte antes de servir.

Produtos utilizados



*Colheita Madura*

Azeite de Oliva Extra Virgem Premium



*Pimenta À Base de Azeite*

*Gallo Extra Forte*

Pimenta à Base de Azeite

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*



Mais receitas em

[www.galloportugal.com](http://www.galloportugal.com)

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide