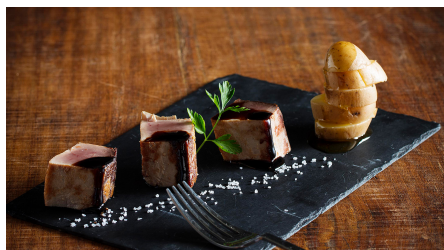




# Atum braseado com Gallo Vinagre Balsâmico de Modena Gourmet



Categoria  
Peixe



Tempo de preparação  
Médio



Dificuldade  
Fácil



Custo  
"



Com quem?  
Seleccionar



Nº de pessoas  
4 pessoas

## Ingredientes

Q.b Azeite Virgem Extra  
Gallo - Grande Escolha

Q.b. de Vinagre (vinagrete)  
Balsâmico de Modena  
Gourmet

- 500g Atum
- 4 unid. Batata
- Q.b. Flor de sal

## Modo de preparação

1

Colocar a batata a cozer.

2

Cortar o atum em paralelepípedos e corar numa frigideira anti aderente.

3

Preparar a redução Vinagre Balsâmico de Modena Gourmet Gallo.

4

Por fim, cortar em pequenos cubos e servir com a redução e Azeite Virgem Extra Gallo - Grande Escolha.

## Produtos utilizados



Grande Escolha

Azeite de Oliva Extra Virgem Premium



Balsâmico de Modena

Gourmet

Vinagre

## Veja também

 Peixe  Demorado  Fácil

### *Salada de polvo com batatas e feijão verde*

---

 Peixe  Médio  Médio

### *Lulas grelhadas com ervas e malaguetas*

---

 Massas  Médio  Fácil

### *Linguini com cavala*

---

 Peixe  Rápido  Fácil

### *Bruschetta de sardinha à portuguesa*

---

 Peixe  Médio  Fácil

### *Atum com batatas e espargos*

---



Mais receitas em

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

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide