



# 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 Balsâmico

## 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