Atum braseado com Gallo Vinagre Balsâmico de Modena Gourmet

Categoria	Tempo de preparação	Dificuldade	Custo	Com quem?	Nº de pessoas
Peixe	Médio	Fácil	''	Seleccionar	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 paralelipipedos 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

GALLO

Mais receitas em

www.galloportugal.com

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide