



# Atum braseado com Gallo Vinagre Balsâmico de Modena Gourmet

Categoria	Tempo de preparação	Dificuldade	Custo	Com quem?	Nº de pessoas
Peixe	Médio	Fácil	"	Selecionar	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 antiaderente.
- 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*