



# Robalo com batata doce esmagada com Gallo Vinagre Balsâmico de Sidra

Categoria  
Peixe

Tempo de preparação  
Médio

Dificuldade  
Fácil

Custo  
Médio

Com quem?  
Selecionar

Nº de pessoas  
4 pessoas

## Ingredientes

150ml Vinagre Balsâmico de Sidra Clássico

15ml Azeite Gallo Virgem Extra Balsâmico de Sidra

- 2 unidades de Robalo
- 100g Cebola roxa
- 300g Batata doce
- 50g Cebola
- 50g Alho francês
- 50gr Açúcar
- Q.b. Sal
- Q.b. Pimenta

## Modo de preparação

1

Despenhar o peixe, temperar com sal e pimenta.

2

Cortar a cebola roxa em rodelas, colocar ao lume meia garrafa de 250ml de Vinagre Balsâmico de Sidra Gallo e açúcar.

3

Colocar a batata doce a cozer com pele.

4

Numa frigideira funda colocar alho francês, cebola às rodelas, Azeite Gallo Virgem Extra – Clássico e Vinagre Balsâmico de Sidra Gallo para escalfar lentamente. Por fim, esmagar a batata doce e servir.

## Produtos utilizados



Clássico

Azeite Virgem Extra



Balsâmico de Sidra

Vinagre de Sidra

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