



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



Categoria  
Peixe



Tempo de preparação  
Médio



Dificuldade  
Fácil



Custo  
Médio



Com quem?  
Seleccionar



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 rodela, 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 rodela, 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 ⌚ Demorado 🟢 Fácil

*Salada de polvo com batatas e feijão verde*

---

🐟 Peixe ⌚ Médio 🟡 Médio

*Lulas grelhadas com ervas e malaquetas*

---

🍝 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