



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 ⌚ 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

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide