



## Ceviche 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



75ml Azeite Gallo Virgem Extra (vinagrete) Clássico



25ml Vinagre (vinagrete) e 25ml Vinagre de Balsâmico de Sidra

- 120g Salmão
- 120g Dourada
- 50g Manga
- 20g Maçã
- 100g Alface
- Q.b. Flor de sal
- Q.b. Pimenta de moinho

### Modo de preparação

1

Cortar peixe em pequenas lascas, temperar com flor de sal, pimenta, Vinagre Balsâmico de Sidra Gallo e colocar no frigorífico durante 2 horas.

2

Colocar no prato a alface, sobrepor as lascas de peixe, pedaços de manga, maçã e pimentos, e finalizar com Vinagre Balsâmico de Sidra Gallo.

### 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