



# Ceviche 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

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



Balsâmico de Sidra

Azeite Virgem Extra

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