



# 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 frigorifico 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  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