



Lombos de peixe com batatas salteadas

Categoria
Receitas de Natal

Tempo de preparação
Médio

Dificuldade
Fácil

Custo
Médio

Com quem?
Com amigos

Nº de pessoas
4 pessoas

Ingredientes

A gosto: Gallo Azeite de Oliva Extra Virgem Reserva

- 4 lombos de pescada
- 2 dentes de alho
- Sal, a gosto
- Pimenta, a gosto
- Tomilho, a gosto
- 300g de batata bolinha
- Alecrim, a gosto
- Alcaparras, a gosto

Modo de preparo

1

Tempere os lombos de peixe com metade do alho picado, sal, pimenta e tomilho.

2

Regue com Gallo Azeite Extra Virgem Reserva e misture delicadamente com as mãos.

3

Coloque numa assadeira e leve ao forno a 170°C por cerca de 20 minutos.

4

Enquanto isso corte as batatas ao meio e em gomos. Coloque numa panela com água e sal e deixe cozinhar por cerca de 20 minutos. Escorra as batatas.

5

Numa frigideira, aqueça Gallo Azeite Virgem Extra Reserva, o restante alho e alecrim. Deixe cozinhar por 1 minuto.

6

Adicione as batatas e salteie por 3 minutos e por fim junte as alcaparras.

7

Sirva os lombos de peixe com as batatas, pimenta e mais um pouco de tomilho e finalize com um fio de Gallo Azeite Extra Virgem Reserva.

Produtos utilizados



Reserva

Azeite de Oliva Extra Virgem

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