



# Tataki de atum com salada de abacate



Categoria  
Peixe



Tempo de preparação  
Rápido



Dificuldade  
Fácil



Custo  
Médio



Com quem?  
A dois



Nº de pessoas  
4 pessoas

## Ingredientes

3 colheres de sopa de  
Vinagre Gallo Sidra Original

Q.b. de Azeite Virgem Extra  
Gallo Clássico

- 4 atuns frescos
- Q.b. de sal
- 1 sumo de 1 limão
- 2 abacates
- 2 tomates maduros
- 4 colheres de sopa de coentros picados
- Q.b. de malagueta em pó
- Q.b. de pimenta
- Q.b. de agrião

## Modo de preparação

1

Tempere o atum com sal, sumo de limão e um fio de azeite.

2

Aqueça um grelhador e cozinhe durante 2 minutos de cada lado. Retire e deixe descansar.

3

Retire a casca e o caroço aos abacate. Corte em cubos, coloque numa taça e regue com o vinagre, envolva.

4

Junte o tomate picado, os coentros, a malagueta em pó, o azeite e misture.

5

Sirva o atum em fatias com a mistura de abacate e o agrião.

## Produtos utilizados



*Sidra Original*  
Vinagre de Sidra



*Clássico*  
Azeite Virgem Extra

Veja também

---

 Peixe  Demorado  Fácil

*Salada de polvo com batatas e feijão verde*

---

 Peixe  Médio  Médio

*Lulas grelhadas com ervas e malaguetas*

---

 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