



Pica pau de atum



Categoria
Peixe



Tempo de preparação
Rápido



Dificuldade
Fácil



Custo
Médio



Com quem?
Com amigos



Nº de pessoas
4 pessoas

Ingredientes

Q.b. de Gallo Azeite Reserva

Q.b. de Gallo Vinagre Vinho Branco Chardonnay

- 500g de cubos de atum
- Q.b. de sal
- Q.b. de pimenta
- 3 dentes de alho
- Q.b. de pickles picados
- Q.b. de coentros

Modo de preparação

1

Tempere os cubos de atum com sal e pimenta a gosto.

2

Aqueça uma frigideira com um pouco de azeite e os dentes de alho. Quando o azeite estiver quente junte o atum e deixe que fique selado.

3

Regue com o Vinagre de Vinho Branco Chardonnay e deixe que evapore.

4

Polvilhe com os pickles picados e coentros. Sirva de imediato.

Produtos utilizados



Reserva

Azeite Virgem Extra



Vinho Branco Chardonnay

Vinagre de Vinho

Veja também

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