



Atum com batatas e espargos



Categoria
Peixe



Tempo de preparação
Médio



Dificuldade
Fácil



Custo
"



Com quem?
Seleccionar



Nº de pessoas
4 pessoas

Ingredientes



2 latas Gallo de Filetes de Atum em azeite Virgem Extra e aroma de manjerição

- 2 embalagens de batatas primor
- 1 dente de alho picado
- 1 molho de espargos
- 1 cebola roxa picada
- Q.b. de manjerição
- Q.b. de pimenta
- Q.b. de sal

Modo de preparação

1

Coza as batatas no microondas conforme as instruções da embalagem.

2

Retire, coloque num tabuleiro de forno e com a ajuda de um copo esmague as batatas.

3

Tempere com sal, pimenta e regue com azeite. Leve ao forno pré-aquecido a 200°C por 10 minutos.

4

Coza os espargos num tacho com água a ferver durante 5 minutos. Escorra e reserve.

5

Sirva as batatas numa travessa com os espargos por cima, polvilhe com a cebola e tempere com sal e manjerição picado.

6

Finalize com o atum, regue com o azeite da lata e pimenta acabada de moer.

Produtos utilizados



*Filetes de Atum em azeite
Virgem Extra e aroma de
manjeriço*
Conservas de peixe

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