



Atum com batatas e espargos

Categoria
Peixe

Tempo de preparação
Médio

Dificuldade
Fácil

Custo
"

Com quem?
Selecionar

Nº de pessoas
4 pessoas

Ingredientes

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

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

manjericão

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