



Tártaro de Ventresca de Atum com Pimentos e Tomate



Categoria

Entradas e Petiscos



Tempo de preparação

Rápido



Dificuldade

Fácil



Custo

"



Com quem?

Seleccionar



Nº de pessoas

4 pessoas

Ingredientes



4 latas de Ventresca de Atum em azeite Virgem Extra



Q.b de Vinagre de Vinho Tinto Cabernet Sauvignon

- 4 Tomates de rama maduros
- 4 colheres de sopa de Cebola roxa
- 4 Beterrabas cozidas
- Q.b de Coentros picados
- Q.b de Sal
- Q.b de Pimenta
- 100g de Azeitonas verdes
- Q.b de Fatias de pão finas torradas

Modo de preparação

1

Corte o tomate aos cubos, assim como a cebola e a beterraba. Coloque em taças diferentes e tempere com sal, pimenta e um pouco de azeite da lata da Ventresca de Atum Gallo e Vinagre de Vinho Tinto Cabernet Sauvignon Gallo.

2

Pique as azeitonas.

3

Coloque um aro de cozinha no centro de um prato. Coloque na base a beterraba, seguido do tomate, da cebola, da Ventresca de Atum Gallo e das azeitonas.

4

Finalize com os coentros, sal e pimenta. Repita com os restantes ingredientes noutra prato.

5

Antes de servir regue com o restante azeite da lata da Ventresca de Atum Gallo e sirva com as fatias de pão.

Produtos utilizados



Ventresca de Atum em azeite Virgem Extra

Conservas de peixe



Vinho Tinto Cabernet Sauvignon

Vinagre de Vinho

Veja também

 Entradas e Petiscos  Médio  Fácil

Raviolis salteados com aroma de trufa

 Vegetariano  Médio  Fácil

Vol au vent de ricotta com tomate cereja

 Entradas e Petiscos  Médio  Fácil

Burrata frita com salada de tomate

 Entradas e Petiscos  Rápido  Fácil

Bruschettas de atum, curgete e creme de queijo

 Entradas e Petiscos  Médio  Fácil

Tataki de atum com molho picante



Mais receitas em

www.galloportugal.com

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide