



Bagel com filete de atum e pickles de cebola roxa



Categoria
Peixe



Tempo de preparação
Rápido



Dificuldade
Fácil



Custo
"



Com quem?
Selecionar



Nº de pessoas
4 pessoas

Ingredientes

2 latas de Filetes de Atum em azeite Virgem Extra

400 ml de Vinagre Gallo Vinho Branco

- 2 Bagels
- 4 colheres de sopa de Queijo Creme
- 2 colher de sopa de Alcaparras
- 2 Pepinos
- Q.b de Rúcula
- Q.b de Pimenta
- 2 Cebolas Roxas
- 2 colheres de sopa de Bagos de Pimenta
- 4 Dentes de Alho
- 2 Folhas de Louro
- 400 ml de água

Modo de preparação

1

Comece por preparar os pickles. Corte a cebola em fatias finas, coloque dentro de um frasco, adicione os dentes de alho, a folha de louro e a pimenta.

2

Aqueça num tacho o Vinagre Gallo Vinho Branco e a água. Quando estiver a ferver, verta para dentro do frasco, feche e leve ao frio por pelo menos 15 minutos. Depois poder guardar no frio até 3 semanas.

3

Torre ligeiramente os bagels, espalhe queijo creme na base de cada um deles, coloque por cima alcaparras, pepino em fatias finas e rúcula.

4

Finalize com as Filetes de Atum Gallo, o pickle de cebola e pimenta a gosto.

Produtos utilizados



Filetes de Atum em azeite
Virgem Extra
Conservas de peixe



Vinho Branco
Vinagre de Vinho

Veja também

✖ Peixe ⏱ Rápido 🍽 Fácil

Tosta de cavala com laranja

✖ 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

✖ Peixe ⏱ Médio 🍽 Médio

Lulas grelhadas com ervas e malaguetas



Mais receitas em

www.galloportugal.com

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide