



Tártaro de legumes com cavala



Categoria

Entradas e Petiscos



Tempo de preparação

Rápido



Dificuldade

Fácil



Custo

"



Com quem?

Seleccionar



Nº de pessoas

4 pessoas

Ingredientes

- Mini pepino picado 3
- Tomate de rama picado 3
- Cebola roxa picada 1
- Presunto de parma 300g
- Pimenta
- Mini pimento amarelo picado 1
- Vinagre 3 c. sopa
- Azeite 3 c. sopa
- Sal 1 c. Sopa
- Pimenta q.b
- Orégãos q.b.
- Filetes de cavala Gallo 2 emb.

Modo de preparação

1

Numa taça misture o pepino com o tomate, a cebola e o pimento. Tempere com vinagre, azeite, sal, pimenta e orégãos. Misture bem e leve ao frio por 10 minutos.

2

Na hora de servir, coloque a mistura de legumes dentro de um aro, retire o aro e coloque por cima os filetes de cavala.

3

Finalize com umas folhas de orégãos, pimenta e o azeite da lata.

Veja também

Entradas e Petiscos Rápido Fácil

Lasanha de Verão

Entradas e Petiscos Rápido Fácil

Tártaro de Melão

Entradas e Petiscos Rápido Fácil

Tártaro de Ventresca de Atum com Pimentos e Tomate

Entradas e Petiscos Médio Fácil

Raviolis salteados com aroma de trufa

Vegetariano Médio Fácil

Vol au vent de ricotta com tomate cereja



Mais receitas em
www.galloportugal.com

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide