



Massada servida em Cataplana



Categoria
Massas



Tempo de preparação
Médio



Dificuldade
Médio



Custo
Médio





Com quem?
Com a família



Nº de pessoas
4 pessoas

Ingredientes

 100ml de Gallo Azeite
Virgem Extra Grande
Escolha

 15ml de Gallo Vinagre
Balsâmico de Modena

- 600g de peixes diversos (atum fresco, tamboril).
- 150g de miolo de gambas
- 200g de fusili
- 100g de tomate em cubos
- 50ml de vinho branco
- Q.b. de salsa
- 100g de cebola
- 100g de alho picado
- Q.b. de sal
- Q.b. de pimenta de moinho

Modo de preparação

1

Coza o fusili a 50% em água e adicione um fio de Gallo Azeite Virgem Extra Grande Escolha

2

Abra as gambas ao meio, pelo sentido do comprimento, sem separar as metades.

3

Corte os peixes em pedaços.

4

Coloque todos os ingredientes dentro da cataplana, incluindo o fusili, sendo que no fundo se coloca parte do azeite, alho e a cebola cortada em rodela.

5

Regue tudo com restante Gallo Azeite Grande Escolha e vinho branco, levando a lume brando cerca de 20min.

6

À saída e antes de servir, pingue com o Gallo Vinagre Balsâmico de Modena e polvilhe com a salsa picada.



Dicas do Chef

Os peixes podem ser alterados segundo o gosto ou o orçamento!
Os produtos Gallo que o chef sugere para esta receita podem ser substituídos por outras variedades Gallo da sua preferência. Experimente e partilhe as suas combinações.

Produtos utilizados



Grande Escolha

Azeite Virgem Extra Premium



Balsâmico de Modena

Vinagre

Veja também

🐟 Peixe ⌚ Demorado 🟢 Fácil

Salada de polvo com batatas e feijão verde

🐟 Peixe ⌚ Médio 🟢 Médio

Lulas grelhadas com ervas e malaquetas

🍝 Massas ⌚ Médio 🟢 Fácil

Linguini com cavala

🐟 Peixe ⌚ Rápido 🟢 Fácil

Bruschetta de sardinha à portuguesa

🐟 Peixe ⌚ Médio 🟢 Fácil

Atum com batatas e espargos



Mais receitas em

www.galloportugal.com

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide