



Bife de atum acebolado

Categoria
Receitas com Toque de Pimenta

Tempo de preparação
Médio

Dificuldade
Médio

Custo
Médio

Com quem?
Com a família

Nº de pessoas
4 pessoas

Ingredientes

600ml de Gallo Azeite Extra Virgem Grande Escolha

Q.b. de Gallo Vinagre de Vinho Branco

- 125g de bife de atum fresco
- Q.b. de cebola branca e roxa
- 100g de dentes de alho
- 50g de tomate fresco
- Q.b. de pimentos verdes e vermelhos
- Q.b. de manjericão fresco
- Q.b. de pimenta de moinho
- Q.b. de sal grosso

Modo de preparação

1

Comece por temperar o bife de atum com pimenta de moinho e sal grosso.

2

Corte as cebolas em rodelas, os pimentos em tiras bem finas, e esmague os dentes de alho.

3

Aqueça o azeite, adicione os dentes de alho e, quando fritos, junte os pimentos e as cebolas e deixe refogar.

4

Retire a cebolada e nesse mesmo azeite, frite o bife de atum, finalizando com algumas gotas de vinagre branco.

5

Salteie em seguida o tomate, cortado em pequenos cubos.

6

Coloque a cebolada na mesma frigideira utilizada e disponha o tomate sobre o atum.

7

Sirva bem quente, decorando com ramo de manjericão, regando com azeite e polvilhando com pimenta de moinho.

Produtos utilizados



Grande Escolha

Azeite de Oliva Extra Virgem Premium



Vinho Branco

Vinagre

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