



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 manjeriço 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 rodela, 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 manjeriço, 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