Bife de atum acebolado

Categoria	Tempo de preparação	Dificuldade	Custo	Com quem?	Nº de pessoas
Receitas com Toque de Pimenta	Médio	Médio	Médio	Com a família	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

Tostadas de camarão

Peixe Rápido Fácil

Crudo de salmão

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

---

Mais receitas em

www.galloportugal.com

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide