



## Bife de atum de cebolada



Categoria  
Peixe



Tempo de preparação  
Médio



Dificuldade  
Médio



Custo  
Médio



Com quem?  
Com a família



Nº de pessoas  
4 pessoas

### Ingredientes



600ml de Gallo Azeite  
Virgem Extra Grande  
Escolha

- 125g de bife de atum fresco
- Q.b. 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 juliana, 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 estufar.

4

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

5

Salteie em seguida o tomate, cortado em pequenos cubos.

6

Coloque a cebolada na frigideira de confeção 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 Virgem Extra Premium

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](http://www.galloportugal.com)

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide