



# 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 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 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 manjericão, 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