Ceviche com Gallo Vinagre Balsâmico de Sidra

Categoria	Tempo de preparação	Dificuldade	Custo	Com quem?	Nº de pessoas
Peixe	Médio	Fácil	Médio	Seleccionar	4 pessoas

Ingredientes

- 75ml Azeite Gallo Virgem Extra (vinagrete) Clássico
- 25ml Vinagre (vinagrete) e 25ml Vinagre de Balsâmico de Sidra
- 120g Salmão
- 120g Dourada
- 50g Manga
- 20g Maçã
- 100g Alface
- Q.b. Flor de sal
- Q.b. Pimenta de moinho

Modo de preparação

1. Cortar peixe em pequenas lascas, temperar com flor de sal, pimenta, Vinagre Balsâmico de Sidra Gallo e colocar no frigorifico durante 2 horas.
2. Colocar no prato a alface, sobrepor as lascas de peixe, pedaços de manga, maçã e pimentos, e finalizar com Vinagre Balsâmico de Sidra Gallo.

Produtos utilizados

Clássico

Azeite Virgem Extra

Balsâmico de Sidra

Vinagre de Sidra

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