



# Tártaro de Ventresca de Atum com Pimentos e Tomate



Categoria

Entradas e Petiscos



Tempo de preparação

Rápido



Dificuldade

Fácil



Custo

"



Com quem?

Seleccionar



Nº de pessoas

4 pessoas

## Ingredientes



4 latas de Ventresca de Atum em azeite Virgem Extra



Vinho Tinto Cabernet Sauvignon



Vinagre de Vinho Espumante

- 4 Tomates de rama maduros
- 4 colheres de sopa de Cebola roxa
- 4 Beterrabas cozidas
- Q.b de Coentros picados
- Q.b de Sal
- Q.b de Pimenta
- 100g de Azeitonas verdes
- Q.b de Fatias de pão finas torradas

## Modo de preparação

1

Corte o tomate aos cubos, assim como a cebola e a beterraba. Coloque em taças diferentes e tempere com sal, pimenta e um pouco de azeite da lata da Ventresca de Atum Gallo e Vinagre de Vinho Tinto Cabernet Sauvignon Gallo.

2

Pique as azeitonas.

3

Coloque um aro de cozinha no centro de um prato. Coloque na base a beterraba, seguido do tomate, da cebola, da Ventresca de Atum Gallo e das azeitonas.

4

Finalize com os coentros, sal e pimenta. Repita com os restantes ingredientes noutro prato.

5

Antes de servir regue com o restante azeite da lata da Ventresca de Atum Gallo e sirva com as fatias de pão. Utilize também um fio de Vinagre de Vinho Espumante.

## Produtos utilizados



Ventresca de Atum em azeite Virgem Extra

Conservas de peixe



Vinho Tinto Cabernet Sauvignon

Vinagre de Vinho



Vinagre de Vinho Espumante

Vinagre de Vinho

Veja também

---

 Entradas e Petiscos  Médio  Fácil

*Raviolis salteados com aroma de trufa*

---

 Vegetariano  Médio  Fácil

*Vol au vent de ricotta com tomate cereja*

---

 Entradas e Petiscos  Médio  Fácil

*Burrata frita com salada de tomate*

---

 Entradas e Petiscos  Rápido  Fácil

*Bruschettas de atum, curgete e creme de queijo*

---

 Entradas e Petiscos  Médio  Fácil

*Tataki de atum com molho picante*

---



Mais receitas em

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

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide