



# Tosta de cavala com laranja



Categoria  
Peixe



Tempo de preparação  
Rápido



Dificuldade  
Fácil



Custo  
"



Com quem?  
Selecionar



Nº de pessoas  
4 pessoas

## Ingredientes

2 latas de Filetes de Cavala  
em azeite Virgem Extra

- 4 fatias de Pão Saloio
- 2 Tomates de Rama
- 2 Laranjas
- 4 colheres de sopa de Coentros
- Q.b de Sal
- Q.b de Pimenta

## Modo de preparação

1

Torre ligeiramente as fatias de pão, regue com um fio de azeite da conserva, coloque por cima as fatias de tomate, as filetes de cavala.

2

Finalize com raspa de laranja e coentros picados.

3

Regue com mais azeite e sirva de imediato.

## Produtos utilizados



Filetes de Cavala em azeite

Virgem Extra

Conservas de peixe

Veja também

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

---

✖ Peixe ⏱ Médio 🍽 Médio

### Lulas grelhadas com ervas e malagueta

---



Mais receitas em

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

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide