



Tosta de cavala com laranja



Categoria
Peixe



Tempo de preparação
Rápido



Dificuldade
Fácil



Custo
"



Com quem?
Seleccionar



Nº de pessoas
4 pessoas

Ingredientes



2 latas de Filetes de Cavala
em azeite Virgem Extra

- 4 fatias de Pão Salão
- 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 malaguetas



Mais receitas em
www.galloportugal.com

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide