



Lombos de robalo cozidos com legumes e purê de batata



Categoria
Peixe



Tempo de preparação
Rápido



Dificuldade
Médio



Custo
Médio



Com quem?
Com amigos



Nº de pessoas
4 pessoas

Ingredientes

100ml de Gallo Azeite Extra
Virgem Reserva

20ml de Gallo Vinagre de
Vinho Branco

- 4 unidades de robalo (+/- 400g cada)
- 460g de batata para cozer
- 80g de cebola
- 40g de cenoura ralada
- Q.b. de gengibre
- Q.b. de limão
- 100ml de vinho branco

Modo de preparação

1

Coloque num tabuleiro os legumes, metade do azeite, o vinagre de vinho branco, o vinho branco e o sumo de limão.

2

Disponha os lombos de robalo enrolados e tape com papel vegetal.

3

Leve ao forno a 150°C, por cerca de 25 minutos.

4

Cozinhe as batatas com pele, escorra, descasque-as e esmague-as com um garfo, adicionando o restante do azeite.

5

Forme quenelles (formato dos bolinhos de bacalhau) com o purê de batata e disponha os lombos de robalo por cima, regando com algum caldo da cozedura dos legumes.

Produtos utilizados



Reserva
Azeite de Oliva Extra Virgem



Vinho Branco
Vinagre

Veja também

 Peixe  Demorado  Fácil

Salada de polvo com batatas e feijão verde

 Peixe  Médio  Médio

Lulas grelhadas com ervas e malaguetas

 Massas  Médio  Fácil

Linguini com cavala

 Peixe  Rápido  Fácil

Bruschetta de sardinha à portuguesa

 Peixe  Médio  Fácil

Atum com batatas e espargos



Mais receitas em

www.galloportugal.com

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide