



# Steak de thon aux oignons



Categoria  
Peixe



Tempo de preparação  
Médio



Dificuldade  
Médio



Custo  
Intermédiaire



Com quem?  
En famille



Nº de pessoas  
4 pessoas

## Ingredientes

 600ml Gallo Huile D'olive  
Extra Vierge Grand Choix

- 125g de steak de thon frais
- Oignon blanc et rouge en quantité suffisante
- 100g de gousses d'ail
- 50g de tomate fraîche
- Poivrons verts et rouges en quantité suffisante
- Basilic frais en quantité suffisante
- Poivre moulu en quantité suffisante
- Gros sel en quantité suffisante

## Modo de preparação

1

Commencez par assaisonner le steak de thon avec du poivre moulu et du gros sel.

2

Coupez les oignons en rondelles, les poivrons en julienne et écrasez les gousses d'ail.

3

Faites chauffer l'huile d'olive, ajoutez les gousses d'ail et, une fois frits, ajoutez les poivrons et les oignons et laissez mijoter.

4

Retirez les oignons et dans cette même huile d'olive, faites frire le steak de thon, en terminant avec quelques gouttes de vinaigre blanc.

5

Faites sauter la tomate coupée en petits dés.

6

Mettez les oignons dans la poêle de confection et disposez la tomate sur le thon.

7

Servez bien chaud, en décorant avec un brin de basilic, arrosez avec de l'huile d'olive et saupoudrez de poivre moulu.

*Produtos utilizados*



*Grand Choix*

Huile d'Olive Vierge Extra Premium



*Mais receitas em*

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

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide