Robalo com batata doce esmagada com Gallo Vinagre Balsâmico de Sidra

Categoria	Tempo de preparação	Dificuldade	Custo	Com quem?	Nº de pessoas
Peixe	Médio	Fácil	Médio	Seleccionar	4 pessoas

Ingredientes

- 150ml Vinagre Balsâmico de Sidra Clássico
- 15ml Azeite Gallo Virgem Extra Balsâmico de Sidra
- 2 unidades de Robalo
- 100g Cebola roxa
- 300g Batata doce
- 50g Cebola
- 50g Alho francês
- 50gr Açúcar
- Q.b. Sal
- Q.b. Pimenta

Modo de preparação

1. Despenhar o peixe, temperar com sal e pimenta.
2. Cortar a cebola roxa em rodelas, colocar ao lume meia garrafa de 250ml de Vinagre Balsâmico de Sidra Gallo e açúcar.
3. Colocar a batata doce a cozer com pele.
4. Numa frigideira funda colocar alho francês, cebola às rodelas, Azeite Gallo Virgem Extra – Clássico e Vinagre Balsâmico de Sidra Gallo para escalfar lentamente. Por fim, esmagar a batata doce e servir.

Produtos utilizados

Clássico
Azeite Virgem Extra

Balsâmico de Sidra
Vinagre de Sidra

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

GALLO

Mais receitas em

www.galloportugal.com

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide