Tártaro de legumes com cavala

Categoria	Tempo de preparação	Dificuldade	Custo	Com quem?	Nº de pessoas
Entradas e Petiscos	Rápido	Fácil	"	Seleccionar	4 pessoas

Ingredientes

- Mini pepino picado 3
- Tomate de rama picado 3
- Cebola roxa picada 1
- Presunto de parma 300g
- Pimenta
- Mini pimento amarelo picado 1
- Vinagre 3 c. sopa
- Azeite 3 c. sopa
- Sal 1 c. Sopa
- Pimenta q.b
- Orégãos q.b.
- Filetes de cavala Gallo 2 emb.

Modo de preparação

1. Numa taça misture o pepino com o tomate, a cebola e o pimento. Tempere com vinagre, azeite, sal, pimenta e orégãos. Misture bem e leve ao frio por 10 minutos.
2. Na hora de servir, coloque a mistura de legumes dentro de um aro, retire o aro e coloque por cima os filetes de cavala.
3. Finalize com umas folhas de orégãos, pimenta e o azeite da lata.

Veja também

Entradas e Petiscos · Rápido · Fácil

Lasanha de Verão

Entradas e Petiscos · Rápido · Fácil

Tártaro de Melão

Entradas e Petiscos · Rápido · Fácil

Tártaro de Ventresca de Atum com Pimentos e Tomate

Entradas e Petiscos · Médio · Fácil

Raviolis salteados com aroma de trufa

Vegetariano · Médio · Fácil

Vol au vent de ricotta com tomate cereja

Mais receitas em

www.galloportugal.com

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide