



Tataki de salmão com salada de legumes crocantes



Categoria
Peixe



Tempo de preparação
Médio



Dificuldade
Médio



Custo
Médio



Com quem?
Com amigos



Nº de pessoas
4 pessoas

Ingredientes

Q.b. de Gallo Vinagre de Vinho Tinto

Q.b. de Gallo Azeite Virgem Extra Clássico

- 300g de lombo de salmão fresco
- 1 colher de sopa de gengibre ralado
- 2 colheres de sopa de gengibre ralado
- 2 colheres de sopa de sementes de sésamo
- 1 cenoura em palitos finos
- 100g de couve branca em fatias
- 100g de couve roxa em fatias
- 1 cebola roxa em fatias
- Coentros, a gosto
- 100ml de leite
- 2 colheres de sopa de maionese
- 1 colher de sopa de mostarda
- Q.b. de sal

Modo de preparação

1

Numa taça misture o Gallo Vinagre de Vinho Tinto com o gengibre, a soja e o Gallo Azeite Virgem Extra Clássico.

2

Junte o lombo de salmão envolva nesta mistura e deixe marinar durante 15 minutos.

3

Passa os lombos de salmão pelas sementes de sésamo.

4

Prepare a salada.

5

Coloque todos os legumes numa saladeira e polvilhe junto os coentros picados.

6

Num frasco misture o Gallo Vinagre de Vinho Tinto com o leite, a maionese e a mostarda.

7

Tempere com pimenta e sal a gosto e agite bem.

8

Regue a salada com este molho e envolva. Sirva com o salmão em fatias grossas.

Produtos utilizados



Vinho Tinto
Vinagre de Vinho



Clássico
Azeite Virgem Extra

Veja também

🐟 Peixe ⌚ Demorado 🟢 Fácil

Salada de polvo com batatas e feijão verde

🐟 Peixe ⌚ Médio 🟡 Médio

Lulas grelhadas com ervas e malaquetas

🍝 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