



Polvo cozido a vapor com azeite de alho e pimento Padrón



Categoria
Peixe



Tempo de preparação
Médio



Dificuldade
Fácil



Custo
Médio



Com quem?
Com amigos



Nº de pessoas
4 pessoas

Ingredientes

200ml Azeite Gallo Virgem Extra Seleção Socalcos do Norte

25ml Vinagre de Balsâmico Branco

- 2,5kg polvo congelado
- 600g batata
- 2 ovos
- 50g pimento padron
- Q.b. alho
- Q.b. sal e pimenta de moinho

Modo de preparação

1

Para aromatizar, aquecer o Azeite Gallo Seleção Socalcos do Norte a 100º, adicionar uma cabeça d'alho cortada ao meio e pimentos padron. Deixar ferver lentamente, deixando arrefecer com os ingredientes dentro.

2

Cozer o polvo em 2dl de água, tapado até estar macio.

3

Cozer os ovos 8 minutos.

4

Cozer batata com pele, descascar e cortar em rodelas.

5

Servir acompanhado de azeite aromatizado, Gallo Vinagre Balsâmico Branco com ovo cozido e "torre" de batata.

Produtos utilizados



Seleção Socalcos do Norte
Azeite Virgem Extra



Balsâmico 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