



Salada de polvo



Categoria

Entradas e Petiscos



Tempo de preparação

Médio



Dificuldade

Médio



Custo

Elevado



Com quem?

Com amigos



Nº de pessoas

4 pessoas

Ingredientes



A gosto: Vinagre Gallo
Vinho Tinto

- 1 polvo médio (cerca de 2kg) - apenas tentáculos
- 1 cebola
- 3 mini pimentos de cor
- 1 cebola roxa
- 1 molho de coentros
- Sal, a gosto
- Pimenta, a gosto
- 1 pão saloio em fatias
- A gosto: Azeite Gallo

Modo de preparo

1

Corte a cebola em quatro pedaços, coloque em uma panela com água (quantidade suficiente para cobrir o polvo) e tempere com sal a gosto. Leve ao fogo até levantar fervura.

2

Quando a água ferver, baixe o fogo. Mergulhe o polvo congelado por 10 segundos, retire e volte a repetir o processo mais duas vezes. Por fim, deixe-o cozinhar por cerca de duas horas em fogo alto.

3

Corte os pimentões em cubos, a cebola em fatias finas e pique o coentro e a salsinha.

4

Corte o polvo em pedaços, coloque-o em um recipiente e adicione os demais ingredientes anteriormente preparados. Misture tudo.

5

Tempere com azeite Gallo, Vinagre Gallo Vinho Tinto, sal e pimenta a gosto.

6

Sirva com pão torrado de sua preferência.

Produtos utilizados



Vinho Tinto
Vinagre

Veja também

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

Entradas e Petiscos Médio Fácil

Burrata frita com salada de tomate

Entradas e Petiscos Rápido Fácil

Bruschettas de atum, curgete e creme de queijo



Mais receitas em
www.galloportugal.com

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide