



Polvo salteado com batatas e pimentão doce



Categoria
Peixe



Tempo de preparação
Médio



Dificuldade
Fácil



Custo
"



Com quem?
Seleccionar



Nº de pessoas
4 pessoas

Ingredientes

Q.b. de Azeite Gallo
Seleção Socalcos do Norte

- 1 polvo
- 1 cebola
- 1 folha de louro
- 5 dentes de alho
- 1 cebola roxa
- 1 pimento encarnado
- 500g de batatas primor cozidas
- 1 colher de sopa de pimentão doce
- Q.b. de sal
- Q.b. de coentros

Modo de preparação

1

Descongele o polvo e cozinhe-o em água a ferver com a cebola e a folha de louro da seguinte forma: mergulhe o polvo na água quente por 30 segundos, retire, volte a mergulhar por 3 vezes e em seguida deixe cozer durante cerca de 40 minutos em lume médio.

2

Escorra o polvo e corte em pedaços.

3

Aqueça o Azeite Seleção Socalcos do Norte numa frigideira, junte os alhos esmagados, a cebola roxa e o pimento em fatias. Deixe cozinhar por cerca de 5 minutos.

4

Adicione as batatas cortadas ao meio e o polvo. Polvilhe com o pimentão doce, sal e coentros e envolva.

5

Coloque numa travessa e sirva com mais um fio de azeite.

Produtos utilizados



Seleção Socalcos do Norte

Azeite Virgem Extra

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

© 2022 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide