Veja mais receitas em
www.pescanova.pt

Bruscheta de Polvo

Dificuldade	Tempo	Nº de pessoas
Fácil	Entre 30-60 min	5 ou + Pessoas

Ingredientes

- 4 tentáculos de Polvo Limpo Pescanova
- 2 tomates maduros
- 14 azeitonas pretas descaroçadas
- Orégãos secos q.b.
- Sal e pimenta preta q.b.
- 1 dente de alho grande
- 8 fatias de pão pequenas a médias
- Azeite q.b.

Preparação

1. Coza o Polvo, escorra e corte às rodelas finas.

2. Pique os tomates (sem pele) e as azeitonas grosseiramente, misture com orégãos a gosto e tempere com sal.

3. Esfregue um dente de alho descascado e cortado ao meio nas fatias de pão, distribua a mistura de tomate e azeitonas por cada uma das fatias, disponha as rodelas de polvo, tempere com pimenta preta moída na hora e regue com um fio de azeite. Salpique tudo com orégão e leve a forno pré-aquecido a 250° até dourar o pão.

4. Sirva quente.

Produtos Associados

Polvo Limpo

800 g