



## Carpaccio de Polvo



### Ingredientes

- 1 emb. de Polvo Pescanova
- Mistura de alfaces
- Queijo de Nisa
- Tomate cherry



Dificuldade  
Média



Tempo  
Entre 15-  
30 min



Nº de pessoas  
4 Pessoas

### Preparação

1. Coza o polvo.
2. Depois de frio, corte os tentáculos e envolva-os em película aderente.
3. Leve-os ao congelador até ficarem bem sólidos.
4. De seguida, corte fatias muito finas dos tentáculos e disponha-as a gosto num prato.
5. Junte um bouquet de mistura de alfaces e tomate cherry aos gomos.
6. Regue com molho vinagrette.

## Produtos Associados



**Polvo Limpo**

800 g