



## Polvo à Grega



### Ingredientes

- 1 emb. de Polvo Limpo Pescanova
- Pimenta preta q.b.
- 2 cebolas
- 2 dentes de alho
- Azeite q.b.
- 1 ramo de salsa



Dificuldade  
Fácil



Tempo  
Entre 30-  
60 min



Nº de pessoas  
4 Pessoas

### Preparação

1. Coza o Polvo, escorra, separe os tentáculos e tempere com pimenta preta moída na hora, as cebolas e os dentes de alho picados e azeite. Deixe repousar por 5 a 10 min.
2. A seguir, escorra o Polvo dos temperos e grelhe numa frigideira-grelha ou numa chapa antiaderente bem quente, untada com azeite, até ficar dourado em todos os lados.
3. Sirva com a cebola e o alho picados e salsa picada em abundância, regado com azeite.

## Produtos Associados



**Polvo Limpo**

800 g