



Salada Fria de Polvo



Ingredientes

- 1 emb. de Polvo Limpo Pescanova
- 2 cebolas e 1 dente de alho
- 3 tomates
- 1/4 de pimento vermelho e 1/4 de pimento verde
- 85 ml de azeite
- 25 ml de vinagre de vinho tinto
- Sal e pimenta-preta q.b.
- 1 ramo de coentros



Dificuldade
Fácil



Tempo
Entre 30-
60 min



Nº de pessoas
4 Pessoas

Preparação

1. Colocar numa panela 800 ml de água. Adicionar uma cebola e o polvo congelado. Tapar a panela, levar ao lume, e deixar cozer durante 45 minutos. Deixar arrefecer um pouco o polvo antes de o retirar da panela.
2. Picar a cebola para uma taça. Adicionar o polvo, já frio, cortado em pedaços e os pimentos cortados em pequenos cubos.
3. Adicionar o tomate, limpo de pele e sementes, cortado em cubos.
4. Temperar com sal, pimenta, azeite e vinagre. Mexer.
5. Na altura de servir, adicionar os coentros picados e mexer.

Receita da autoria de Isabel Zibaia Rafael

Produtos Associados



Polvo Limpo

800 g