



Bruscheta de Polvo



Ingredientes

- 4 tentáculos de Polvo Limpo Pescanova
- 2 tomates maduros
- 14 azeitonas pretas descaroadas
- 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.

Dificuldade



Fácil

Tempo



Entre 30-
60 min

Nº de pessoas



5 ou +
Pessoas

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

Embalagem: **800 g**