



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

Embalagem: **800 g**