



Salada de Pota de Verão com Vinagreta de Manjericão



Dificuldade
Fácil



Tempo
Menos de
15 min



Nº de pessoas
4 Pessoas

Ingredientes

- 1 emb. de Tentáculos de Pota Cozidos PESCANOVA
- 150 g de cuscuz
- Sal e flor de sal q.b.
- 1 pimento vermelho
- 12 azeitonas pretas sem caroço
- 40 ml de azeite
- 10 ml de vinagre de cidra
- 12 folhas grandes de manjericão
- 100 g de folhas de espinafres baby

Preparação

1. Descongelar os Tentáculos de Pota Cozidos e reservar no frio.
2. Cozinhar os cuscuz em água com sal conforme instruções da embalagem. Cortar o pimento em cubinhos e as azeitonas em quartos.
3. Para a vinagreta: juntar o azeite, o vinagre, flor de sal a gosto e as folhas de manjericão e triturar com a varinha mágica.
4. Numa saladeira juntar os Tentáculos de Pota Cozidos escorridos, os cuscuz, as folhas de espinafres, o pimento e as azeitonas, temperar com a vinagreta e servir à temperatura ambiente ou fria.

Produtos Associados



Tentáculos de Pota Cozidos

300 g



Argolas do Mar

1 kg



Tiras de Pota no ponto de sal

500 g



Argolas do Mar

400 g



Pérolas do Mar, Rodelas Limpas de Pota

300 g