Veja mais receitas em
www.pescanova.pt

Tártaro de Polvo

Dificuldade
Fácil

Tempo
Entre 30-60 min

Nº de pessoas
4 Pessoas

Ingredientes

- 1 emb. de Polvo Limpo PESCANOVA
- Sal e flor de sal q.b.
- Pimenta preta q.b.
- 2 folhas de louro
- 1 pimento vermelho
- 1 dente de alho
- 2 c. de sopa de gengibre ralado
- 1 lima
- 1 molhinho de coentros
- Azeite q.b.

Preparação

1. Descongelar o Polvo e cozer em água com uma pitada de sal, 1 c. de sopa de grãos de pimenta preta e o louro por 40 min. aprox. Escorrer, deixar arrefecer ligeiramente e picar grosseiramente ou triturar no processador de cozinha.

2. Numa saladeira colocar o polvo picado, o pimento cortado em cubinhos (sem veios nem sementes), o alho e o gengibre ralados, o sumo de lima, os coentros picados, azeite, flor de sal e pimenta preta moída no momento, envolvendo tudo muito bem.

3. Servir fresco com tostinhas.

Produtos Associados

Polvo Limpo

800 g