

Poulpe cuit à la vapeur, servi avec huile d'ail et piment Padrón avec vinaigre balsamique blanc

Categoria	*Tempo de preparação*	*Dificuldade*	*Custo*	*Com quem?*	*Nº de pessoas*
Peixe	Médio	Fácil	Intermédiaire	Entre amis	4 pessoas

Ingredientes

- 2 dl d'Huile d'Olive Gallo Vierge Extra Classique Classique
- 25 ml de Vinaigre Balsamique Vin Blanc
- 2,5 kg de poulpe congelé
- 600 g de pommes de terre
- 2 Œufs
- 50 g de poivron padron
- Ail au goût
- Sel et poivre du moulin au goût

Modo de preparação

1. Pour aromatiser, chauffer de l'Huile d'Olive Gallo Classique à 100°, ajouter la gousse d'ail coupée en deux et des poivrons padron, laisser bouillir lentement, en laissant refroidir avec les ingrédients à l'intérieur.
2. Cuire le poulpe dans 2 dl d'eau, couvert jusqu'à ce qu'il soit tendre.
3. Cuire les œufs 8 minutes.
4. Cuire les pommes de terre avec la peau, les éplucher et les couper en rondelles.
5. Servir accompagné de l'huile d'olive aromatisée, du Condiment Balsamique Blanc Gallo, des œufs durs et de la « tour » de pommes de terre.

Produtos utilizados



Classique

Huile d'Olive Vierge Extra



Vin Blanc

Vinaigre Quotidiens

Mais receitas em

www.galloportugal.com

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide