



Polvo cozido a vapor, servido com azeite d'alho e pimento padrón



Categoria
Peixe



Tempo de preparação
Médio



Dificuldade
Fácil



Custo
Médio



Com quem?
A dois



Nº de pessoas
4 pessoas

Ingredientes



2dl Gallo Azeite Virgem Extra Virgem Extra



25ml Gallo Vinagre de Vinho Branco

- 2,5kg polvo congelado
- 600g batata
- 2 ovos
- 50g pimentos Padrón
- Q.b. alho
- Q.b. sal e pimenta de moinho

Modo de preparação

1

Para aromatizar aquecer Gallo Azeite Virgem Extra a 100º, adicionar cabeça d'alho cortada ao meio e pimentos padron, deixar ferver lentamente, deixando arrefecer com os ingredientes dentro.

2

Cozer o polvo em 2dl de água, tapado até estar macio.

3

Cozer os ovos 8 minutos.

4

Cozer batata com pele, descascar e cortar em rodelas.

5

Servir acompanhado do azeite aromatizado, Condimento Balsâmico Branco Gallo e, ovo cozido e "torre" de batata.

Produtos utilizados



Virgem Extra
Azeite Virgem Extra



Vinho Branco
Vinagre

Veja também

 Peixe  Rápido  Fácil

Tostadas de camarão

 Peixe  Rápido  Fácil

Crudo de salmão

 Peixe  Rápido  Fácil

Tosta de cavala com laranja

 Peixe  Rápido  Fácil

Bagel com filete de atum e pickles de cebola roxa

 Peixe  Médio  Fácil

Torre de bacalhau de cebolada de pimentos e batatas laminadas



Mais receitas em

www.galloportugal.com

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide