

Poulpe frit avec purée de patates douces

Categoria	Tempo de preparação	Dificuldade	Custo	Com quem?	Nº de pessoas
Peixe	Demorado	Fácil	Intermédiaire	En famille	4 pessoas

Ingredientes

- 100ml Gallo Vinaigre de vin de Porto
- Huile d'Olive Extra Vierge Gallo Classique
- Réduction de vinaigre de vin de Porto Gallo, au goût
- 800g poulpe cuit à l'eau
- 600g patates douces
- 150g oignons
- 150g oignons rouges
- 100g feuilles d'épinards
- 150g semoule de maïs
- sel et poivre, au goût
- 10g sucre

Modo de preparação

1. Faire cuire les patates douces au four sans les éplucher pendant 35 minutes à 180º C (356º F).
2. Émincer en rondelles les oignons et les faire revenir dans de l'huile d'olive au feu dans une poêle. Assaisonner de sel, saupoudrer de sucre et couvrir d'un filet de vinaigre. Couvrir et laisser mijoter pendant dix minutes.
3. Une fois les patates cuites, les éplucher et les écraser à l'aide d'une fourchette. Les faire revenir à l'huile d'olive au feu dans une autre poêle et ajouter les épinards. Remuer jusqu'à ce que les épinards soient cuits.
4. Couper le poulpe en grosses tranches, les enrober dans une chapelure de semoule de maïs et les frire jusqu'à ce qu'elles soient dorées.
5. Recouvrir les oignons caramélisés de la purée de patates douces, puis des filets de poulpe. Ajouter un peu de réduction de vinaigre de vin de Porto Gallo pour ajouter une touche spéciale.

Produtos utilizados





Vinaigre de vin de Porto
Vinaigres Sélectionnés

Classique
Huile d'Olive Vierge Extra

Mais receitas em

www.galloportugal.com

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide