



Cestos de polvo à Galega



Categoria

Entradas e Petiscos



Tempo de preparação

Médio



Dificuldade

Médio



Custo

Médio



Com quem?

A dois



Nº de pessoas

4 pessoas

Ingredientes



3 colheres de sopa de
Gallo Azeite Virgem Extra
Seleção Socalcos do Norte

- 6 folhas de massa filo
- 200g de tentáculos de polvo
- 300g de batatas primor
- 1 colher de sopa de paprika
- 2 colheres de sopa de salsa picada
- Q.b. de flor de sal
- Q.b. de pimenta

Modo de preparação

1

Pincele as folhas de massa filo com azeite. Corte em quadrados grandes.

2

Coloque as folhas de massa filo de forma desencontrada, formando pontas desencontradas.

3

Leve ao forno pré-aquecido a 190°C. Deixe cozinhar até que a massa fique dourada.

4

Descasque e corte a batata aos cubos. Cozinhe em água a ferver durante 12 minutos. Escorra e deixe arrefecer.

5

Corte o polvo em pedaços, tempere com 2 colheres de azeite, paprika, flor de sal, pimenta e salsa picada.

6

Adicione a batata aos cubos à mistura, envolva tudo e recheie os cestos com esta mistura.

Produtos utilizados



Seleção Socalcos do Norte

Azeite Virgem Extra

Veja também

🔗 Entradas e Petiscos ⌚ Rápido 🍴 Fácil

Espetadas de melão, mozzarella, tomate e presunto com manjeriço

🔗 Entradas e Petiscos ⌚ Demorado 🍴 Médio

Carpaccio de polvo e salada com agriões e pimentos

🔗 Entradas e Petiscos ⌚ Médio 🍴 Médio

Brie na frigideira com bacon e ervas

🔗 Entradas e Petiscos ⌚ Médio 🍴 Médio

Mozzarella envolta em presunto

🔗 Entradas e Petiscos ⌚ Médio 🍴 Médio

Lulas grelhadas com pesto de coentros



Mais receitas em

www.galloportugal.com

© 2020 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide