



# Polvo cozido a vapor com azeite de alho e pimento Padrón

Categoría  
Peixe

Tempo de preparação  
Médio

Dificuldade  
Fácil

Custo  
Médio

Com quem?  
Com amigos

Nº de pessoas  
4 pessoas

## Ingredientes

200ml Azeite Gallo Virgem Extra Seleção Socalcos do Norte

25ml Vinagre de Balsâmico Branco

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

## Modo de preparação

1

Para aromatizar, aquecer o Azeite Gallo Seleção Socalcos do Norte a 100º, adicionar uma 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 de azeite aromatizado, Gallo Vinagre Balsâmico Branco com ovo cozido e "torre" de batata.

## Produtos utilizados



Seleção Socalcos do Norte

Azeite Virgem Extra



Balsâmico Branco

Vinagre Balsâmico

*Veja também*

---

✖ 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*

---

✖ Peixe ⏰ Rápido 🍽️ Médio

*Bacalhau à brás*

---

✖ Peixe ⏰ Demorado 🍽️ Fácil

*Salada de polvo com batatas e feijão verde*

---



*Mais receitas em*

*[www.galloportugal.com](http://www.galloportugal.com)*

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide