Cestos de polvo à Galega

Categoria	Tempo de preparação	Dificuldade	Custo	Com quem?	Nº de pessoas
Entradas e Petiscos	Médio	Médio	Médio	A dois	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 folha 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 190ºC. 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

Tártaro de Ventresca de Atum com Pimentos e Tomate

Entradas e Petiscos · Médio · Fácil

Raviolis salteados com aroma de trufa

Vegetariano · Médio · Fácil

Vol au vent de ricotta com tomate cereja

Entradas e Petiscos · Médio · Fácil

Burrata frita com salada de tomate

Entradas e Petiscos · Rápido · Fácil

Bruschettas de atum, curgete e creme de queijo

GALLO

Mais receitas em

www.galloportugal.com

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide