Carpaccio de polvo e salada com agriões e pimentos

Categoria	Tempo de preparação	Dificuldade	Custo	Com quem?	Nº de pessoas
Entradas e Petiscos	Demorado	Médio	Elevado	Com amigos	4 pessoas

Ingredientes

- 3 colheres de sopa de Gallo Vinagre Balsâmico Rosé
- 3 colheres de sopa de Gallo Azeite Virgem Extra Reserva
- 1 cebola
- 1 folha de louro
- 1 polvo (1,5kg)
- 2 colheres de sopa de cebola roxa picada
- 100g de mini pimentos coloridos picados
- 1 tomate de rama
- 75g de agrião
- Q.b. de coentros picados
- Q.b. de flor de sal
- Q.b. de pimenta

Modo de preparação

1. Coloque o polvo numa panela de pressão. Adicione a cebola cortado ao meio e a folha de louro. Adicione um pouco de água. Cozinhe por 15 minutos.
2. Corte a cabeça ao polvo e juntos todos os tentáculos formando um rolo.
3. Enrole o polvo em película aderente pressionando bem de forma a que não entre ar. Leve ao congelador de um dia para o outro.
4. Coloque numa taça os pimentos picados juntamente com a cebola, o tomate e alguns coentros.
5. Tempere com o Gallo Vinagre Balsâmico Rosé, Gallo Azeite Virgem Extra Reserva, flor de sal e pimenta. Envolva.
6. Corte o polvo ainda congelado com a ajuda de uma fiambreira, mandolina ou com uma faca bem afiada.
7. Disponha o polvo num prato e espalhe por cima a mistura de pimentos.
8. Sirva com agrião e mais pimenta preta.

Produtos utilizados

Balsâmico Rosé

Vinagre Balsâmico

Reserva

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

Mais receitas em

www.galloportugal.com

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide