Polvo salteado com batatas e pimentão doce

Categoria	*Tempo de preparação*	*Dificuldade*	*Custo*	*Com quem?*	*Nº de pessoas*
Peixe	Médio	Fácil	"	Seleccionar	4 pessoas

Ingredientes

Q.b. de Azeite Gallo
Seleção Socalcos do Norte

- 1 polvo
- 1 cebola
- 1 folha de louro
- 5 dentes de alho
- 1 cebola roxa
- 1 pimento encarnado
- 500g de batatas primor cozidas
- 1 colher de sopa de pimentão doce
- Q.b. de sal
- Q.b. de coentros

Modo de preparação

1. Descongele o polvo e cozinhe-o em água a ferver com a cebola e a folha de louro da seguinte forma: mergulhe o polvo na água quente por 30 segundos, retire, volte a mergulhar por 3 vezes e em seguida deixe cozer durante cerca de 40 minutos em lume médio.
2. Escorra o polvo e corte em pedaços.
3. Aqueça o Azeite Seleção Socalcos do Norte numa frigideira, junte os alhos esmagados, a cebola roxa e o pimento em fatias. Deixe cozinhar por cerca de 5 minutos.
4. Adicione as batatas cortadas ao meio e o polvo. Polvilhe com o pimentão doce, sal e coentros e envolva.
5. Coloque numa travessa e sirva com mais um fio de azeite.

Produtos utilizados

Seleção Socalcos do Norte

Azeite Virgem Extra

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

GALLO

Mais receitas em

www.galloportugal.com

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide