



Salada de polvo com batatas e feijão verde



Categoria
Peixe



Tempo de preparação
Demorado



Dificuldade
Fácil



Custo
"



Com quem?
Com a família



Nº de pessoas
4 pessoas

Ingredientes



Q.b. de Vinagre Gallo de
Vinho Branco Chardonnay

- 1,50kg de polvo descongelado
- 1 cebola
- 1 folha de louro
- 500g de batatas pequenas
- 1 colher de sopa de sal
- 200g de feijão verde congelado
- 1 cebola roxa
- 2 colheres de sopa de salsa picada
- Q.b. de pimentão doce
- 2 colheres de chá de flor de sal
- Q.b. de pimenta
- Q.b. de azeite Gallo

Modo de preparação

1

Leve um tacho ao lume com a cebola em quartos e a folha e louro. Quando estiver a ferver, mergulhe o polvo descongelado 3 vezes de seguida retirando e voltando a mergulhar.

2

Deixe o polvo a cozinhar durante cerca de 30 minutos ou até achar que está tenro. Pique com um garfo para se certificar.

3

Corte as batatas ao meio e coloque um tacho com água temperada com sal. Leve a cozer durante cerca de 15 minutos.

4

Uns minutos antes das batatas estarem prontas adicione ao tacho o feijão verde e deixe cozinhar por cerca de 3 minutos. Escorra.

5

Numa saladeira, misture as batatas e o feijão com o polvo em pedaços, a cebola roxa fatiada e a salsa picada.

6

Tempere com pimentão doce, flor de sal, pimenta, azeite Gallo e o vinagre Gallo de Vinho Branco Chardonnay.

Produtos utilizados



Vinho Branco Chardonnay
Vinagre de Vinho

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 ⌚ Médio 🍴 Médio

Lulas grelhadas com ervas e malaquetas



Mais receitas em

www.galloportugal.com

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide