

SALADA DE POLVO

www.saborintenso.com

INGREDIENTES PARA 8 PESSOAS

1 polvo com cerca de 2 kg
2 cebolas picadas
4 dentes de alho picados
100g de pickles picados
1 molhinho de coentros picados
125 ml de azeite
100 ml de vinagre de vinho branco
Sal q.b.
Pimenta q.b.



Tempo de preparação: 1 hora e 45 minutos + 3 horas
Custo: 24.00 € | Custo por pessoa: 3.00 €

Receita: Neuza Costa
Fotografia e Vídeo: Sandro Vilar
Produzido para www.SaborIntenso.com

Receita em vídeo: <http://www.saborintenso.com/f21/salada-polvo-29164/>

PREPARAÇÃO

1. Coloque o polvo no tacho, tape e deixe cozinhar em lume brando durante 1 hora e meia. Não é necessário adicionar água, porque o polvo irá cozer na própria água. Passado 1 hora e meia, quando o polvo estiver tenrinho, retire e deixe arrefecer. Corte o polvo em pedacinhos.
 2. Numa tigela, misture o polvo, com a cebola, os alhos, os pickles e os coentros. Tempere com umas pedrinhas de sal e pimenta. Regue tudo com o azeite e o vinagre. Depois de tudo misturado, se quiser mais molho, adicione azeite e vinagre a gosto.
 3. Guarde no frigorífico até que a salada fique fresca. E está pronto a servir.
- A equipa do SaborIntenso.com deseja-lhe um bom apetite!

<http://www.saborintenso.com/ebook> - eBook SaborIntenso
Livro Digital de Culinária com 420 páginas

Saborintenso.com