

SALADA DE **POLVO** COM BATATA

INGREDIENTES PARA 6 PESSOAS

1 polvo com aproximadamente 1.3 Kg
900g de batata cortada em cubos
4 ovos cozidos
1 cebola grande picada
2 dentes de alho picados
Azeitonas pretas q.b.
80g de pickles cortados em pedacinhos
1 molho de coentros picados
Azeite q.b.
Vinagre q.b.
Sal q.b.
Pimenta q.b.

PREPARAÇÃO

Coloque o polvo num tacho, leve ao lume baixo e deixe o cozer o polvo na própria água, durante 1 hora. Numa panela com água, temperada com sal, coloque as batatas a cozer durante 10 minutos.

Coloque as batatas escorridas numa tigela e deixe arrefecer.

Passado 1 hora, retire o polvo do tacho e corte-o em pedacinhos, coloque numa travessa e junte a cebola picada, os alhos picados, os coentros picados, tempere com bastante azeite e com vinagre.

Mexa bem tudo e junte as batatas e algumas azeitonas, 2 ovos cozidos cortados em pedacinhos e junte metade dos pickles.

Tempere tudo com com pimenta e envolva tudo com cuidado para não partir a batata.

Depois de tudo bem misturado, rectifique os temperos, de azeite e vinagre.

Decore com os restantes pickles, azeitonas e com gomos de ovo cozido.

Por fim, polvilhe com coentros picados.

Leve ao frigorífico entre 2 a 3 horas.



Custo: 10.00 € ; Custo por pessoa: 1.66 €

<http://www.saborintenso.com/f22/salada-polvo-batata-374/>