



Poulpe cuit à la vapeur, servi avec huile d'ail et piment Padrón avec vinaigre balsamique blanc



Categoria
Peixe



Tempo de preparação
Médio



Dificuldade
Fácil



Custo
Intermédiaire



Com quem?
Entre amis



Nº de pessoas
4 pessoas

Ingredientes



2 dl d'Huile d'Olive Gallo
Vierge Extra Classique
Clássico



25 ml de Vinaigre
Balsamique Vin Blanc

- 2,5 kg de poulpe congelé
- 600 g de pommes de terre
- 2 Œufs
- 50 g de poivron padron
- Ail au goût
- Sel et poivre du moulin au goût

Modo de preparação

1

Pour aromatiser, chauffer de l'Huile d'Olive Gallo Classique à 100°, ajouter la gousse d'ail coupée en deux et des poivrons padron, laisser bouillir lentement, en laissant refroidir avec les ingrédients à l'intérieur.

2

Cuire le poulpe dans 2 dl d'eau, couvert jusqu'à ce qu'il soit tendre.

3

Cuire les œufs 8 minutes.

4

Cuire les pommes de terre avec la peau, les éplucher et les couper en rondelles.

5

Servir accompagné de l'huile d'olive aromatisée, du Condiment Balsamique Blanc Gallo, des œufs durs et de la « tour » de pommes de terre.

Produtos utilizados



Clássico

Huile d'Olive Vierge Extra



Vin Blanc

Vinaigre Quotidiens



Mais receitas em

www.galloportugal.com

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide