



# Polvo cozido a vapor com azeite de alho e pimento Padrón



Categoria  
Peixe



Tempo de preparação  
Médio



Dificuldade  
Fácil



Custo  
Médio



Com quem?  
Com amigos



Nº de pessoas  
4 pessoas

## Ingredientes

200ml Azeite Gallo Virgem Extra Seleção Socalcos do Norte

25ml Vinagre de Balsâmico Branco

- 2,5kg polvo congelado
- 600g batata
- 2 ovos
- 50g pimento padron
- Q.b. alho
- Q.b. sal e pimenta de moinho

## Modo de preparação

1

Para aromatizar, aquecer o Azeite Gallo Seleção Socalcos do Norte a 100º, adicionar uma cabeça d'alho cortada ao meio e pimentos padron. Deixar ferver lentamente, deixando arrefecer com os ingredientes dentro.

2

Cozer o polvo em 2dl de água, tapado até estar macio.

3

Cozer os ovos 8 minutos.

4

Cozer batata com pele, descascar e cortar em rodela.

5

Servir acompanhado de azeite aromatizado, Gallo Vinagre Balsâmico Branco com ovo cozido e "torre" de batata.

## Produtos utilizados



Seleção Socalcos do Norte  
Azeite Virgem Extra



Balsâmico Branco  
Vinagre

Veja também

---

 Peixe  Demorado  Fácil

*Salada de polvo com batatas e feijão verde*

---

 Peixe  Médio  Médio

*Lulas grelhadas com ervas e malaguetas*

---

 Massas  Médio  Fácil

*Linguini com cavala*

---

 Peixe  Rápido  Fácil

*Bruschetta de sardinha à portuguesa*

---

 Peixe  Médio  Fácil

*Atum com batatas e espargos*

---



Mais receitas em

[www.galloportugal.com](http://www.galloportugal.com)

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide