



# Cestos de polvo à Galega



Categoria

Entradas e Petiscos



Tempo de preparação

Médio



Dificuldade

Médio



Custo

Médio



Com quem?


A dois



Nº de pessoas

4 pessoas

## Ingredientes

 3 colheres de sopa de Gallo Azeite Virgem Extra Seleção Socalcos do Norte

- 6 folhas de massa filo
- 200g de tentáculos de polvo
- 300g de batatas primor
- 1 colher de sopa de paprika
- 2 colheres de sopa de salsa picada
- Q.b. de flor de sal
- Q.b. de pimenta

## Modo de preparação

1

Pincele as folhas de massa filo com azeite. Corte em quadrados grandes.

2

Coloque as folhas de massa filo de forma desencontrada, formando pontas desencontradas.

3

Leve ao forno pré-aquecido a 190°C. Deixe cozinhar até que a massa fique dourada.

4

Descasque e corte a batata aos cubos. Cozinhe em água a ferver durante 12 minutos. Escorra e deixe arrefecer.

5

Corte o polvo em pedaços, tempere com 2 colheres de azeite, paprika, flor de sal, pimenta e salsa picada.

6

Adicione a batata aos cubos à mistura, envolva tudo e recheie os cestos com esta mistura.

## Produtos utilizados



*Seleção Socalcos do Norte*

Azeite Virgem Extra

## Veja também

---

🍷 Entradas e Petiscos ⌚ Rápido 🍴 Fácil

*Tártaro de Ventresca de Atum com Pimentos e Tomate*

---

🍷 Entradas e Petiscos ⌚ Médio 🍴 Fácil

*Raviolis salteados com aroma de trufa*

---

🌱 Vegetariano ⌚ Médio 🍴 Fácil

*Vol au vent de ricotta com tomate cereja*

---

🍷 Entradas e Petiscos ⌚ Médio 🍴 Fácil

*Burrata frita com salada de tomate*

---

🍷 Entradas e Petiscos ⌚ Rápido 🍴 Fácil

*Bruschettas de atum, curgete e creme de queijo*

---



Mais receitas em

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

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide