



Carpaccio de polvo e salada com agriões e pimentos



Categoria

Entradas e Petiscos



Tempo de preparação

Demorado



Dificuldade

Médio



Custo

Elevado



Com quem?

Com amigos



Nº de pessoas

4 pessoas

Ingredientes



3 colheres de sopa de
Gallo Vinagre Balsâmico
Rosé



3 colheres de sopa de
Gallo Azeite Virgem Extra
Reserva

- 1 cebola
- 1 folha de louro
- 1 polvo (1,5kg)
- 2 colheres de sopa de cebola roxa picada
- 100g de mini pimentos coloridos picados
- 1 tomate de rama
- 75g de agrião
- Q.b. de coentros picados
- Q.b. de flor de sal
- Q.b. de pimenta

Modo de preparação

1

Coloque o polvo numa panela de pressão. Adicione a cebola cortado ao meio e a folha de louro. Adicione um pouco de água. Cozinhe por 15 minutos.

2

Corte a cabeça ao polvo e juntos todos os tentáculos formando um rolo.

3

Enrole o polvo em película aderente pressionando bem de forma a que não entre ar. Leve ao congelador de um dia para o outro.

4

Coloque numa taça os pimentos picados juntamente com a cebola, o tomate e alguns coentros.

5

Tempere com o Gallo Vinagre Balsâmico Rosé, Gallo Azeite Virgem Extra Reserva, flor de sal e pimenta. Envolva.

6

Corte o polvo ainda congelado com a ajuda de uma fiambreira, mandolina ou com uma faca bem afiada.

7

Disponha o polvo num prato e espalhe por cima a mistura de pimentos.

8

Sirva com agrião e mais pimenta preta.

Produtos utilizados



Balsâmico Rosé
Vinagre Balsâmico



Reserva
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

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide