



# Salada de polvo com batatas e feijão verde



Categoria  
Peixe



Tempo de preparação  
Demorado



Dificuldade  
Fácil



Custo  
"



Com quem?  
Com a família



Nº de pessoas  
4 pessoas

## Ingredientes

Q.b. de Vinagre Gallo de  
Vinho Branco Chardonnay

- 1,50kg de polvo descongelado
- 1 cebola
- 1 folha de louro
- 500g de batatas pequenas
- 1 colher de sopa de sal
- 200g de feijão verde congelado
- 1 cebola roxa
- 2 colheres de sopa de salsa picada
- Q.b. de pimentão doce
- 2 colheres de chá de flor de sal
- Q.b. de pimenta
- Q.b. de azeite Gallo

## Modo de preparação

1

Leve um tacho ao lume com a cebola em quartos e a folha e louro. Quando estiver a ferver, mergulhe o polvo descongelado 3 vezes de seguida retirando e voltando a mergulhar.

2

Deixe o polvo a cozinhar durante cerca de 30 minutos ou até achar que está tenro. Pique com um garfo para se certificar.

3

Corte as batatas ao meio e coloque um tacho com água temperada com sal. Leve a cozer durante cerca de 15 minutos.

4

Uns minutos antes das batatas estarem prontas adicione ao tacho o feijão verde e deixe cozinhar por cerca de 3 minutos. Escorra.

5

Numa saladeira, misture as batatas e o feijão com o polvo em pedaços, a cebola roxa fatiada e a salsa picada.

6

Tempere com pimentão doce, flor de sal, pimenta, azeite Gallo e o vinagre Gallo de Vinho Branco Chardonnay.

## Produtos utilizados



*Vinho Branco Chardonnay*

Vinagre de Vinho

## Veja também

---

 Peixe  Médio  Médio

*Lulas grelhadas com ervas e malaquetas*

---

 Massas  Médio  Fácil

*Linguini com cavala*

---

 Peixe  Rápido  Fácil

*Bruschetta de sardinha à portuguesa*

---

 Peixe  Médio  Fácil

*Atum com batatas e espargos*

---

 Peixe  Médio  Fácil

*Tacos de salmão*

---



Mais receitas em

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

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide