

Polvo com molho verde

Prato típico português

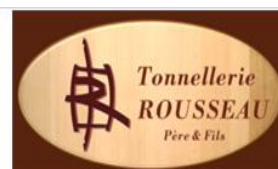
INGREDIENTES

1,200 kg de polvo
1 cebola picada finamente
2 dentes de alho
1 raminho de salsa picada
2 dl de azeite Valle Madruga
1 dl de vinagre +-
2 ovos cozidos
Sal Marinho Rui Simeão



PREPARAÇÃO

Limpe e sove o polvo, lave-o e leve ao lume a cozer em pouca água.
Quando estiver cozido, escorra-o, deixe arrefecer e depois corte-o em pedaços e tempere com sal marinho.
Disponha os bocados de polvo numa travessa previamente forrada com folhas de alface.
pimenta.
Deite o molho sobre o polvo, decorada com os ovos cortados aos gomos.
Sirva fria.



Alberto Ramos Moreira
935 626 736
a.t.moreira.email@sapo.pt

