

# SALADA DE POLVO



## CONFEÇÃO

1. Arranje o polvo. Coloque 800 ml de água para a taça do robot, coloque o cesto de cozedura a vapor com o polvo e programe a 100°C, durante 60 minutos. NÃO colocar sal.
2. Verifique se o polvo está tenro. Se necessário, programe mais alguns minutos.
3. Retirar o polvo e a água da taça. Cortar o polvo , em pedaços pequenos.
4. Na taça com lâmina de picar coloque as cebolas (cortadas em quartos) e os restantes ingredientes. Programar velocidade 12 por 30 segundos.
5. Colocar o molho sobre o polvo (já frio) e levar ao frigorífico até servir.
6. Nota: pode ser colocado mais azeite ou vinagre a gosto. Há quem coloque também pickles.
7. Foto retirada da internet

## INGREDIENTES

- 1 POLVO MÉDIO
- 2 CEBOLAS MÉDIAS
- 1 DENTE ALHO
- MEIO PIMENTO VERDE OU VERMELHO
- 6 COLHERES (SOPA) AZEITE
- 3 COLHERES (SOPA) VINAGRE
- SALSA OU COENTROS Q.B. (UM MOLHINHO PEQUENO)
- 1 COLHER (SOBREMESA) DE COLORAU/PIMENTÃO DOCE (OPCIONAL)
- SAL E PIMENTA Q.B.