

# SALADA DE POLVO



## CONFEÇÃO

1. Coza o polvo numa caçarola com 2 L de água a ferver durante 30 min.
2. Descasque a cebola e corte-a grosseiramente juntamente com o pimento e o tomate. Coloque-os na taça juntamente com, o azeite, a lima e a salsa com a lâmina picadora. Tempere com sal e pimenta e misture na velocidade 11 durante 10 seg. Misture mais caso seja necessário.
3. Corte o polvo em cubos e coloque-o num prato. Verta o molho por cima e misture bem. Guarde no frigorífico durante 2 horas e sirva.

## INGREDIENTES

- 500 G POLVO
- 150 G CEBOLAS
- 120 G PIMENTO VERDE
- 100 G TOMATES
- 10 CL AZEITE
- 10 CL LIMA
- 20 G SALSA
- SAL
- PIMENTA