



Ceviche de Polvo



Dificuldade
Fácil



Tempo
Entre 15-
30 min



Nº de pessoas
5 ou +
Pessoas

Ingredientes

Para o Polvo:

- Polvo limpo PESCANOVA 1 emb.

Para o Ceviche:

- Mangas grandes 2 unid.
- Abacates grandes 2 unid.
- Cebola roxa 1/2 unid.
- Limas 1 a 2 unid.
- Flor de sal q.b
- Azeite q.b

Para terminar:

- Coentros q.b

Preparação

Preparação do Polvo:

1. Colocar **água numa panela** de pressão e deixar ferver.
2. Para o **Polvo não perder a pele** na cozedura, espetar um garfo na cabeça do **Polvo e mergulhá-lo na água a ferver** por 2 seg, retirar de seguida. **Repetir** esta operação **3 vezes consecutivas**.
3. Colocar o **Polvo na panela de pressão** e fechar.
4. Quando **começar a apitar** deixar cozer **15 min. aprox.**

Preparação do Ceviche:

5. **Cortar** a manga e o abacate em **cubinhos** e a cebola em meias-luas finas.
6. **Juntar** numa **saladeira** e temperar com o sumo de lima, flor de sal e um ligeiro fio de azeite.
7. Por fim, **juntar o Polvo Cozido** cortado em pedacinhos e **misturar**.

Para finalizar:

8. **Salpicar** tudo com **coentros em abundância** e **servir à temperatura ambiente ou frio**.

Produtos Associados



Polvo Limpo

800 g