



## Salada de Pota à Mediterrânica



Dificuldade  
Fácil



Tempo  
Menos de  
15 min



Nº de pessoas  
4 Pessoas

### Ingredientes

- 1 embalagem de **Tentáculos de Pota Cozidos Pescanova**
- 400 g de tomate de rama
- 8 azeitonas pretas
- 1 pepino
- 1/4 de cebola
- Coentros q.b.
- Sal e pimenta preta q.b.
- Azeite e vinagre q.b.

### Preparação

Desfrute da frescura da **Salada de Pota à Mediterrânica**, que combina **Tentáculos de Pota Cozidos** com uma seleção vibrante de vegetais frescos e um tempero leve de azeite e vinagre. Ideal para uma refeição nutritiva e cheia de sabor.

1. **Preparar a Pota:** Descongele os **Tentáculos de Pota Cozidos** e coloque-os numa saladeira.
2. **Preparar os Vegetais:** Corte o tomate e o pepino em cubos, pique a cebola e corte as azeitonas. Pique os coentros grosseiramente.
3. **Montar a Salada:** Adicione o tomate, pepino, cebola, azeitonas e coentros aos **Tentáculos de Pota Cozidos**. Tempere com sal, pimenta preta moída na hora, azeite e vinagre a gosto.
4. **Servir:** Envolve bem todos os ingredientes e sirva de imediato ou após arrefecer.

A **Salada de Pota à Mediterrânica** é uma opção leve e saborosa, perfeita para qualquer refeição. Para um prato semelhante com um toque distinto, experimente a **Salada Fria de Pota**. Ambas as receitas são ideais para tornar suas refeições mais nutritivas e saborosas.

## Produtos Associados



**Tentáculos de Pota Cozidos**

300 g



**Tentáculos de Pota Cozidos Frumar**

800 g



**Tentáculos de Pota Frumar**

1 kg