

## SALADA DE POLVO

### INGREDIENTES (1 PESSOA)

400 g de polvo cozido

400 g de batata cozida com pele\*

50 g de pimento vermelho cortado em cubinhos

1 dente de alho, sem gérmen, bem picado

Coentros picados q.b.

80 g de maionese (de preferência, caseira)

Azeite q.b.

Vinagre de vinho tinto q.b.

Flor de sal q.b.

Pimenta q.b.

\*As batatas devem ser cozidas com pele em água aromatizada com um fio de azeite, um dente de alho, louro e sal.

### PREPARAÇÃO

Corte os tentáculos do polvo cozido em pedaços. Passe os pedaços de polvo para uma taça grande e reserve. Depois de frias, pele as batatas já cozidas e corte-as aos bocados. Junte as batatas, os cubinhos de pimento, o alho e os coentros picados ao polvo. Tempere a salada com a maionese, um bom fio de azeite, um pouco de vinagre de vinho tinto, flor de sal e pimenta. Envolve muito bem, passe para um prato de servir e finalize com mais um fio de azeite e um pouco de flor de sal e de pimenta.

