

RECEITA:

Vinagrete de Polvo



Dificuldade
Fácil



Tempo de Preparo
30 minutos



Rendimento
4 porções



INGREDIENTES

- 400 g de tentáculos de polvo cozido
- 100 g de cebola roxa em pequenos cubos
- 100 g de tomate italiano em cubos
- **100 ml de Molho para Salada Liza Vinagrete**
- 50 g de pimentão vermelho em cubos
- 50 g de pimentão amarelo em cubos
- 1/2 maço de coentro
- 1/2 maço de salsa
- 1 limão tahiti
- Sal e pimenta a gosto



MODO DE PREPARO

- 1 - Corte o polvo já cozido em rodela de 2 cm.
- 2 - Pique a salsa e o coentro.
- 3 - Em uma tigela, adicione o polvo, a cebola, tomate e pimentões.
- 4 - Tempere com sal a gosto. Adicione o molho de salada vinagrete Liza.
- 5 - Esprema 1 limão e misture bem.
- 6 - Adicione as ervas picadas.
- 7 - Para finalizar no prato, adicione a pimenta do reino moída na hora.



sac@sac-cargill.com.br



cargillfoodservice.com.br

Cargill® Helping the world thrive