

**SALADA DE POLVO***ingredientes*

- 1 kg polvo cozido
- 2 tomates
- 1 pimento
- 2 cebolas
- 2 dentes de alho
- 1 molho de coentros ou salsa
- orégãos a gosto
- 2 batatas cozidas (facultativo)
- 2 ovos cozidos (facultativo)
- Sal e pimenta q.b.
- Azeite e vinagre balsâmico q.b.

preparação

Para cozer o polvo: Prepare e lave o polvo. Leve à panela de pressão, em lume forte, com 1 copo de água e 1 cebola (esta não é descascada). Quando a panela levantar pressão, fica a cozer por 20 minutos. Após arrefecer, abra a panela de pressão, escorra o polvo, corte-o aos pedacinhos e está pronto para a salada.

Pique todos ingredientes em pedaços pequenos.

Junte todos os ingredientes e, na saladeira, tempere com o azeite, vinagre, sal e pimenta.

Sirva fresco.

Bom apetite mediterrânico