

Número	20	Tema	Petiscos	Data	19 de Junho de 2007
Assunto	SALADA DE POLVO À MARINHEIRA				

Salada de Polvo à Marinheira

Ingredientes:

- Polvo 500 gr
- Cebola 1
- Camarão descascado 150 gr
- Berbigão descascado 150 gr
- Arroz 400 gr
- Ovos cozidos 4
- Rabanetes 6
- Azeite 0.5 dl
- Sal e pimenta q.b.

Modo de preparação:

Arranje o polvo e esfregue-o com sal grosso para lhe tirar a viscosidade. Passe-o bem por água fria e tire-lhe a pele cuidadosamente. Coloque o polvo num tacho com um pouco de água, junte a cebola inteira e leve ao lume. Deixe ferver lentamente. Quando estiver cozido (cerca de 25 min.) deixe o polvo arrefecer no próprio caldo. Faça entretanto a maionese. Coza o arroz, escorra-o, lave-o com jactos de água para perder a goma e deixe-o escorrer até ficar enxuto. Pique o polvo em bocadinhos, junte-lhe o camarão, o berbigão e um pouco de arroz e misture com metade da maionese.

Forre uma saladeira com folhas de alface bem fresca e coloque dentro a mistura. Cubra com o resto do arroz e a maionese. Alise e enfeite com corações de alface e camarão, os ovos e os rabanetes cortados artisticamente. Conserve no frigorífico até servir.