



Pratos Principais

Peixe e Marisco

## Polvo à Minhota

🕒 60 min.

👤 Fácil

💰 Económico

🍴 4 doses

### Ingredientes

- 1 saqueta de Puré MAGGI
- 4 pernas de polvo
- 4 fatias de presunto
- 1 pimento vermelho
- 1 cebola
- 4 dentes de alho
- salsa q.b.
- azeite q.b.
- PARA A MAIONESE DE PIMENTO:
- 4 c. de sopa de maionese
- 1/2 pimento vermelho (sem pele)
- 1 dente de alho
- sal q.b.
- 2 c. de sopa de água

### Informação nutricional

<b>Energia</b>	330,6 kcal	17%*
<b>Proteínas</b>	20,8 g	42%*
<b>Lípidos</b>	15,4 g	22%*
<b>Hidratos de Carbono</b>	26,2 g	10%*

\*DR - Doses de Referência para um adulto médio (8400 kJ / 2000 kcal)

### Preparação

- 1 Cozer o polvo a vapor.
- 2 PARA A MAIONESE DE PIMENTO: Na liquidificadora, junte o alho, o pimento, a maionese, o sal e a água. Bata até emulsionar. Reserve no frigorífico.

- 3 PARA O PURÉ DE BATATA: Siga as instruções de preparação, fornecidas na embalagem.
- 4 MONTAGEM: Num tabuleiro de forno (melhor se for de barro), disponha metade do azeite, cebola, alho, pimento e salsa.
- 5 Corte ao meio as pernas de polvo (no sentido do comprimento) e coloque-as em cima da "cama" que fez no tabuleiro, recheando-as com o presunto.
- 6 Distribua por cima do polvo a restante metade do azeite, cebola, alho pimento e salsa.
- 7 Faça montes de puré à volta, deite maionese de pimento (ou normal se preferir) por cima do polvo e leve ao forno a gratinar.