

Carpaccio de polvo com pesto de manjeriço



[clique para ampliar](#)

Olá, a receita que adaptamos ficou deliciosa... Não tenho o cortador para fazer carpaccio, então a parte mais difícil foi cortar o polvo bem fininho rsrsrs



[clique para ampliar](#)

Para o polvo:

Cozinhe em água fervente por 40 minutos com uma cebola e 2 folhas de louro.

Deixe esfriar e enrole os tentáculos em um filme plástico e coloque no freezer por 2 horas. Eles ficarão com uma textura mais fácil para fatiar fino.

Depois disso é só cortar e colocar no prato que será servido... com o pesto por cima

Para o pesto de manjericão:

Ingredientes:

- 100 gramas de manjericão ;
- 5 colheres (sopa) de azeite de oliva;
- 1 dente de alho;
- 1 colher (sopa) de pinole (pode ser castanha do caju ou pará);
- sal a gosto.



Modo de fazer: Bata tudo no liquidificador, acertando o azeite e o sal a gosto.

Agora é só servir com uma torradinha ou com um pão quentinho...

TEMPO: 3 horas

DIFICULDADE: média

CUSTO: \$\$