

POLVO À BRASILEIRA

INGREDIENTES

- 1 Polvo médio (aproximadamente 1 kg)
- 2 Batatas doces médias
- 2 batatas normais médias
- 2 cebolas roxas médias
- 10 dentes de alho grandes com casca
- 1 maço de coentro
- 1/2 maço de cebolinha
- Azeite quanto baste
- Sal e pimenta do reino a gosto

MODO DE PREPARO

- Lave e cozinhe o polvo na panela de pressão por 10 minutos e deixe a pressão sair sem abrir a válvula
- Cozinhe as batatas doce e normal no vapor até que fiquem cozidas, mas firmes
- Corte os tentáculos do polvo e monte um refratário dispondo o polvo, as batatas e os alhos
- Tempere com sal e pimenta a gosto
- Leve ao forno a 200° por 20 minutos
- Sirva com arroz branco ou risoto de vinho tinto com parmesão

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/5128-polvo-a-brasileira.html>