

ESPAGUETE COM POLVO E CAMARÃO

INGREDIENTES

1 1/2 kg de polvo
1/2 kg de camarão médio limpo
5 dentes de alho cortado em lâminas
salsa e cebolinha picada a gosto
3 colheres (sopa) de azeite
1 colher (sopa) de margarina
pimenta preta a gosto
1/2 kg de espaguete cozido al dente
sal a gosto
1 cebola
1 cálice de cachaça

MODO DE PREPARO

Tempere o camarão com sal e pimenta; deixe apurar

Pegue o polvo já limpo e o mergulhe por umas cinco vezes em água fervente para selar e ele não perder as ventosas

Depois o coloque na panela de pressão, junto com a cebola descascada e cortada em cruz e um pouco de sal

Após pegar pressão, deixe cozinhar por sete minutos, não mais que isso; espere esfriar e corte em rodela

Aqueça uma frigideira grande e ponha o azeite, a margarina e o alho; deixe

Acrescente os camarões e misture bem até ficarem macios e a água secar

Adicione o polvo, a salsa e a cebolinha; refogue por mais um minuto

Adicione a cachaça para flambar; reserve

Em uma panela grande refogue o espaguete cozido com um pouco de azeite e misture o polvo com camarões

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/9693-espaguete-com-polvo-e-camarao.html>