

PULPO(POLVO) À GALEGA/À LA FERIA

INGREDIENTES

1 polvo grande (1,5 kg)

batatas (1 por pessoa)

louro

1 cebola

páprica a gosto

sal grosso a gosto

azeite de oliva de boa qualidade

MODO DE PREPARO

Limpe o polvo, tirando toda a sujeira do tentáculos.

Retire os olhos, a parte de dentro da cabeça e uma "semente" que fica embaixo da cabeça.

Retire a casca das batatas e das cebolas.

Coloque dentro de uma panela, o polvo inteiro, as batatas, a cebola, louro e pouca água (não cubra o polvo).

O polvo solta muita água, então ele acaba diminuindo de tamanho (uns 50%) e cozinha na própria água.

Deixe cozinhar de 30 a 40 minutos.

Quando a batata estiver cozida "al dente" o polvo também está pronto.

Desligue o fogo e deixe o polvo descansar na panela por 20 minutos.

Quando estiver morno, corte os tentáculos em rodela grossas e coloque em um prato.

Tempere com um pouco do sal grosso, a páprica e bastante azeite de oliva.

Grelhe na churrasqueira ou na frigideira para que a parte externa fique crocante (opcional).

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/14043-pulpopolvo-a-galega-a-la-feria.html>