

POLVO NA MANTEIGA

INGREDIENTES

1 polvo

3 cebolas

1 pimentão

azeite

pimenta-do-reino

sal

manteiga

MODO DE PREPARO

Corte as cebolas em rodela e solte-as.

Corte o pimentão em rodela e coloque tudo no fundo da panela de pressão pra fazer a "cama" do polvo.

Coloque o polvo sobre as cebolas e adicione o sal, a pimenta e um pouco de azeite (não adicione água).

Leve a panela de pressão ao fogo, e após pegar pressão, marque 20 minutos e desligue.

Em uma frigideira grande, coloque azeite e manteiga.

Quando estiver quente, assar o polvo 3 minutos de cada lado.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/25089-polvo-na-manteiga.html>