

POLVO ASSADO COM BATATAS

INGREDIENTES

1 polvo (cerca de 1 kg)

800 g de batatas pequenas

150 ml de azeite

1 cebola (picada)

2 dentes de alho (picados)

sal a gosto

piri-piri a gosto

pimenta a gosto

salsa a gosto

MODO DE PREPARO

Lave e arranje o polvo.

Coza-o num tacho com pouca água.

Quando estiver tenro, retire-o, corte-o em pedaços grandes, tempere-os com sal e asse-os na brasa a gosto.

Num tabuleiro, disponha as batatas, previamente lavadas, e tempere-as com sal grosso.

Leve ao forno previamente aquecido a 180°C, durante cerca de 30 minutos.

Retire as batatas do forno, amasse-as um pouco e disponha-as numa travessa com o polvo.

Numa tigela, misture o azeite com a cebola, os alhos e a salsa (picados).

Tempere com sal, pimenta e piri-piri e regue o polvo e as batatas com este molho.

Bom apetite!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaveisrapidas.com.br/receita/29127-polvo-assado-com-batatas.html>