

POLVO A LA GAREIRA

INGREDIENTES

800 g de polvo limpo

4 dentes de alho cortados em lâminas

1 folha de louro

azeite

coentros picados

1 cebola com casca

batatinhas para assar

sal grosso a gosto

MODO DE PREPARO

Deixe cozer o polvo na panela de pressão por 15 minutos com um pouco de água, junte-lhe uma cebola com casca e sem sal, para que o polvo não fique duro.

Lave muito bem as batatas com casca, fure com um garfo ela toda, salpique-as com azeite e sal grosso e, leve a assar num refratário no microondas por 10 minutos.

Quando o polvo estiver cozido, ponha-o num tabuleiro de barro com os dentes de alho, 1 folha de louro, coentros picados grosseiramente e azeite até quase cobrir o polvo.

Junte as batatas, mas antes dê um murro em cada uma. Leve ao forno convencional durante 30 minutos.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/37303-polvo-a-la-gareira.html>