

SOPA DE POLVO

INGREDIENTES

500 g polvo claro

1 colher sopa cheia cream cheese light

1/2 taça azeite

1 pitada realmente discreta do tempero do chefe, ou seja, o seu

2 pimentas dedo-de-moça, inteiras, já embebidas, ou outra fraca, de sua preferência

1/2 taça shoyu light

3 colheres cheias alho em pasta

1/2 taça whisky

1/2 lata de atum ralado em óleo

MODO DE PREPARO

Corte e lave as ventosas do povo, deixando-as inteiras e limpas.

A parte central do polvo, corte em tiras.

Deposite a carne cortada e lavada do polvo em meia taça de whisky e água suficiente para cozinhar por 50 minutos, para amaciar.

Acrescente todo o restante dos ingredientes, sem cerimônia, jogue mais água na panela, tampe-a em fogo bem quente e aguarde 10 minutos.

A consistência e coloração do caldo será de um missô, o sabor bem característico e o polvo, macio e saboroso.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/38696-sopa-de-polvo.html>