PULPO À FEIRA / POLVO À GALHEGA

INGREDIENTES

1 polvo, de qualquer tamanho

1 cebola grande

1 colher de sopa de sal (nao muito cheia)

paprica picante

azeite de oliva

3 folhas de louro

4 batatas

MODO DE PREPARO

Encha uma panela grande de agua e coloque no fogo para ferver junto com o sal, a cebola e as folhas de louro.

Quando a água estiver fervendo, pegue o polvo limpo pela cabeça e "assuste-o". Isso se faz colocando e tirando o polvo da água fervendo 3 vezes seguidas. Na quarta vez, se deixa imerso na panela para que comece a cozinhar. Cuidado para não queimar os dedos.

Deixar que cozinhe em fogo médio-alto por volta de 35 minutos. Espetar com um palito para ver o ponto. Estará cozido quando estiver bem macio e o palito entre e saia fácil do polvo.

Cozinhar as batatas a parte com sal.

Quando o polvo estiver cozido, escorre-lo e corta-lo com uma tesoura. Os tentáculos em rodelas e a cabeça em pedaços.

Colocar em um prato de madeira, preferencialmente, e alinhar com sal, paprica picante e azeite de oliva a gosto.

Servir com as batatas cozidas.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/41882-pulpo-a-feira-polvo-a-galhega.html