

TENTÁCULOS DE POTA À LAGAREIRO

INGREDIENTES

1 kg tentáculos de pota

1 cebola

1/2 pimentão verde

1/2 pimentão vermelho

azeite

alhos

pimenta preta

MODO DE PREPARO

Cozer os tentáculos em água abundante por cerca de 1 hora.

Verificar com um garfo se já estão cozidos.

Quando prontos cortá-los aos pedaços e dispor numa taça de ir ao forno.

Juntar a cebola cortada às meias luas e os pimentos às tiras e os alhos aos pedacinhos. Temperar com pimenta preta (opcional).

Juntar azeite até cobrir metade das potas.

Levar ao forno e regar de vez em quando, por cerca de meia hora ou até achar que a cebola já está translúcida.

Acompanhar com batatas ao murro.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/51435-tentaculos-de-pota-a-lagareiro.html>