ESPAGUETE COM POLVO E CAMARÃO

INGREDIENTES

1 1/2 kg de polvo

1/2 kg de camarão médio limpo

5 dentes de alho cortado em lâminas

salsa e cebolinha picada a gosto

3 colheres (sopa) de azeite

1 colher (sopa) de margarina

pimenta preta a gosto

1/2 kg de espaguete cozido al dente

sal a gosto

1 cebola

1 cálice de cachaça

MODO DE PREPARO

Tempere o camarão com sal e pimenta; deixe apurar

Pegue o polvo já limpo e o mergulhe por umas cinco vezes em água fervente para selar e ele não perder as ventosas

Depois o coloque na panela de pressão, junto com a cebola descascada e cortada em cruz e um pouco de sal

Após pegar pressão, deixe cozinhar por sete minutos, não mais que isso; espere esfriar e corte em rodelas

Aqueça uma frigideira grande e ponha o azeite, a margarina e o alho; deixe

Acrescente os camarões e misture bem até ficarem macios e a água secar

Adicione o polvo, a salsa e a cebolinha; refogue por mais um minuto

Adicione a cachaça para flambar; reserve

Em uma panela grande refogue o espaguete cozido com um pouco de azeite e misture o polvo com camarões

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/9693-espaguete-com-polvo-e-camarao.html