Veja mais receitas em
**www.pescanova.pt**

# Polvo à Lagareiro by Lourenço Ortigão

| Dificuldade | Tempo | Nº de pessoas |
|---|---|---|
| Fácil | Entre 1-2 h | 2 Pessoas |

## Ingredientes

- 1 emb. de Polvo Limpo Pescanova
- 1 Cebola
- 1 Folha de louro
- 1 Cabeça de Alho
- 2 dl de azeite
- 500 g de Batatas pequena para assar
- Salsa q.b.
- Sal Grosso q.b.

## Preparação

1. Coza o polvo numa panela com sal, louro e uma cebola com casca durante cerca de 45 minutos.

2. Num tabuleiro ponha as batatas bem lavadas e com casca, e salpicadas com sal grosso. Leve ao forno a assar a 180ºC durante cerca de 40 minutos. Retire as batatas do forno e dê um murro em cada uma.

3. Entretanto ponha o polvo no tabuleiro com as batatas regue com o azeite, corte a cabeça de alho ao meio e coloque no tabuleiro. Leve ao forno e deixe assar por uns 15 minutos ou até o Polvo estar ligeiramente dourado.

4. Sirva o polvo com as batatas, e regue generosamente com o azeite quente e alho.

## Produtos Associados

### Polvo Limpo

800 g