



Polvo Confitado com Legumes Assados ao Alecrim



Ingredientes

- 1 emb. de Polvo Limpo PESCANOVA
- 1 cebola
- Azeite, sal e pimenta preta q.b.
- Louro e alecrim q.b.
- 3 cabeças de alhos
- 3 batatas médias
- 8 pimentinhos



Dificuldade
Fácil



Tempo
Entre 1-2 h



Nº de pessoas
4 Pessoas

Preparação

1. Descongelar o Polvo, passar por água fria corrente e cozer numa panela de pressão com água e 1 cebola por 20 min. Retirar da panela e colocar numa assadeira pequena.
2. Numa caçarola, aquecer 300 ml de azeite com 1 folha de louro, 1 haste de alecrim e 1 cabeça de alho cortada ao meio. Cobrir o polvo com o azeite aquecido e levar ao forno pré-aquecido a 100° C por 1 hora.
3. Noutra assadeira colocar as batatas descascadas e cortadas em rodelas, os pimentinhos e 2 cabeças de alho cortadas ao meio, temperar de sal, pimenta preta e 2 hastes de alecrim, regar com azeite e levar ao forno a 180° C por 20 min. (enquanto o Polvo coze na panela de pressão). Depois, mexer os legumes para envolver novamente no azeite quente e manter no forno enquanto o Polvo confita (se já estiverem no ponto dourado desejado tapar os legumes com papel de alumínio).
4. Servir quente!

Produtos Associados



Polvo Limpo

800 g