



## Rancho de Polvo



Dificuldade  
Fácil



Tempo  
Entre 30-  
60 min



Nº de pessoas  
4 Pessoas

### Ingredientes

- 1 emb. de Polvo Limpo Pescanova
- 1 couve-lombarda pequena
- 1 cebola e 1 dente de alho
- Azeite q.b.
- 1 cenoura média
- 1 chouriço
- 2 tomates médios
- Sal e pimenta preta q.b.
- 1 ramo de hortelã pequeno
- 300 g de massa macarronette
- 200 g de grão cozido

### Preparação

1. Coza o Polvo e reserve a água da sua cozedura.
2. Escalde as folhas da couve-lombarda em água com sal durante cerca de 10 min.
3. Enquanto isso, amoleça a cebola e o alho picados no azeite, depois junte a cenoura descascada e cortada em meias-luas e o chouriço às rodelas, e cozinhe 2 a 3 min. Adicione os tomates (sem pele) picados e apure durante por 2 min. Tempere de sal e pimenta preta moída na hora, junte 2 cháv. da água de cozer o polvo e hortelã picada. Deixe levantar fervura e acrescente a massa e as folhas de couve. Cozinhe por 10 min. aprox. (juntando água quente, se necessário). Misture o grão e o Polvo cozido cortado às rodelas generosas 2 ou 3 min. antes do final da cozedura da massa para que estes se envolvam nos sabores.
4. Sirva de imediato com hortelã picada.

## Produtos Associados



**Polvo Limpo**

800 g