

Arroz de polvo

Ingredientes

- 1,6 kg de polvo
- 2 dl de vinho tinto
- 150 g de cebolas
- 1,5 dl de azeite Valle Madruga
- 2 dentes de alho
- 350 g de tomates frescos
- 1 pimento verde
- 320 g de arroz
- 1 ramo de salsa
- piripiri
- sal Marinho Rui Simeão q.b.



Preparação

1. Limpe o polvo das peles e lave bem. Depois de lavado, corte em pedaços pequenos.
2. Descasque a cebola e os dentes de alho e pique fino. Retire os pés aos tomates e escale-os em água a ferver. Depois tire-lhes a pele e as sementes. Corte-os em cubos pequenos. Limpe o pimento das sementes e corte, igualmente em pedaços pequenos.
3. Leve um tacho ao lume com o azeite, os dentes de alho e a cebola. Deixe refogar.
4. Junte o pimento e em seguida os tomates. Adicione o polvo e deixe refogar por uns minutos.
5. Junte-lhe o vinho e um pouco de água. Deixe cozer. Tempere com sal e piripiri.
6. Quando o polvo estiver cozido, deite o arroz, devendo cozer mais 15 minutos. Polvilhe com salsa picada.



Alberto Ramos Moreira
935 626 736
a.t.moreira.email@sapo.pt