

Polvo Guisado à moda do Faial

Prato típico

INGREDIENTES

2 polvos médios
3 cebolas grandes
2 colheres de sopa de azeite Valle Madruga
2 colheres de sopa de banha
1 colher de sopa de massa de pimenta
pimenta em grão
alho
1 ramo de salsa
1 folha de louro
1 dl de vinho branco
2 colheres de sopa de vinho do Porto
1 ou 2 copos de vinho de cheiro
sal marinho Rui Simeão
piripiri



PREPARAÇÃO

Batem-se os polvos, arranjam-se lavam-se e cortam-se aos bocados.

Deitam-se num tacho o azeite, a banha, as cebolas e os alhos picados e leva-se ao lume apenas o tempo necessário para a cebola ficar translúcida.

Juntam-se os bocados de polvo e deixa-se destilar.

Retira-se o líquido que o polvo largou, conservando o polvo ao lume e quando começar a querer enxugar, adiciona-se o líquido que anteriormente largou.

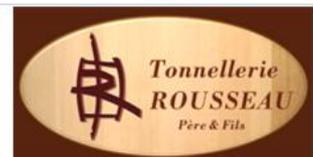
Juntam-se ainda a massa de pimenta, as pimentas em grão, o ramo de salsa e o louro.

Quando o polvo estiver macio, rega-se com o vinho branco, o vinho do Porto, pouco a pouco, o vinho tinto.

Deixa-se ferver suavemente até apurar e prova-se, só agora de sal.

Pode juntar-se um pouco de piripiri.

Serve-se com batata cozida e pão de milho.



Alberto Ramos Moreira

935 626 736

a.t.moreira.email@sapo.pt

