

# Tempura de polvo com açorda de tomate

*Chef Chakall*

## INGREDIENTES

### **Tempura**

Polvo (cozido): 600 g  
Farinha de trigo: 200 g  
Cerveja (fresca): 1 garrafa  
Coentros frescos: q.b.  
Sal Rui Simeão  
sumo de limão: q.b.  
Óleo: q.b.

### **Açorda**

Pão: 300 g  
Alho: 2 dentes  
Água: 1 copo (pequeno)  
Ovos: 2  
Tomates frescos: 2  
Azeite Valle Madruga  
sal Rui simeão q.b.



## PREPARAÇÃO

### **Polvo:**

O polvo neste caso está cozido mas basta colocar o polvo numa panela de pressão com água, uma cebola e um cravinho e deixar cozinhar durante cerca de 35 minutos (conforme o tamanho do polvo). Depois de cozinhado, cortar os tentáculos aos pedaços para a tempura.

### **Para a tempura:**

Peneirar a farinha para uma tigela e ir adicionando a cerveja bem fresca. Mexer bem com varas para a farinha não criar grumos e adicionar os coentros frescos picados e uma pitada de sal. Envolver os pedaços de polvo na massa da tempura e fritar em óleo bem quente.

Secar bem o polvo para retirar o óleo em excesso.

### **Para a açorda:**

Numa caçarola aquecida com um fio de azeite colocar o pão (partido em pedaços grandes) juntamente com os alhos picados, os coentros frescos picados e deixar refogar. Entretanto, cortar os tomates em pequenos cubos e adicioná-lo à frigideira, continue a refogar. Depois adicionar um copo pequeno de água, uma pitada de sal e deixe cozinhar. Colocar depois a açorda no liquidificador e triturar.

Depois de triturada, voltar a colocar a açorda na caçarola e adicionar os ovos crus por cima, tape e deixe cozinhar apenas até a clara estar cozinhada (a gema deve ficar crua).

Servir a açorda com os ovos escalfados e a tempura de polvo e polvilhar tudo com os coentros frescos picados e umas gotas de sumo de limão.

QUINTA  
VALLE  
MADRUGA



Alberto Ramos Moreira

935 626 736

[a.t.moreira.email@sapo.pt](mailto:a.t.moreira.email@sapo.pt)