Polvo com ervas e esmagada de favas

Chefe Hernâni Ermida

INGREDIENTES

1kg de polvo limpo
750g de favas descascadas e sem pele
5 dentes de alho
4 hastes de alho fresco
1 raminho de tomilho
1 c. de café de pimentão doce
2 dl de azeite
1 c. s de vinagre
4 ovos cozidos
Sal e pimenta preta acabada de moer

PREPARAÇÃO

Leve ao lume um tacho com água abundante, deixe ferver e mergulhe o polvo na água três vezes. Depois, deixe o polvo dentro do tacho a cozinhar durante 40 minutos.
Leve ao lume outro tacho com água e deixe ferver. Junte as favas lavadas, tempere de sal e deixe cozinhar até ficarem bem cozidas, depois escorra.
Escorra o polvo, descasque três dentes de alho em rodelas deite-os para um tacho. Junte metade do azeite e deixe aquecer até os alhos ficarem douradinhos. Acrescente o ramo do tomilho, uma pitada de pimentão-doce e, no fim, o polvo.
Tape e desligue o lume.
Pique o resto dos alhos e deite-os para um tacho. De seguida, acrescente e deixe-o aquecer.
Junte as favas e misture bem. Acrescente vinagre, rama do alho picado e misture.
Sirva o polvo em cima das favas, regue com o azeite e acompanhe com os ovos cozidos.