

# ARROZ DE POLVO

## INGREDIENTES

- 500 g de tentáculos de polvo
- 6 dentes de alho
- 2 cebolas médias
- 2 xícaras de arroz parboilizado
- 5 xícaras caldo do cozimento do polvo diluído com água
- 2 xícaras de vinho tinto
- sal a gosto
- 3 colheres de (sopa) de manteiga
- 3 colheres de (sopa) de azeite extra virgem

## MODO DE PREPARO

Polvo

Depois coloque os tentáculos sobre rodela de 1 cebola dentro da panela de pressão , junto com o caldo do vinho no qual ele ficou

Depois que pegar pressão, baixe o fogo, conte 10 minutos e desligue

Se cozinhar de menos, fica borrachudo

Se cozinhar demais, fica duro

Numa panela à parte pegue 1 colher de manteiga e 1 de azeite

Quando dourar, dê uma refogada rápida no polvo e reserve

Pegue meia cebola picada e 3 dentes de alho picados e refogue com 1 colher de manteiga e 2 de azeite

Após dourar adicione o arroz

Adicione 2 xícaras do caldo de cozimento do polvo dissolvido em água, em fogo baixo

Quando secar adicione as outras 3 xícaras

Quando secar totalmente adicione mais uma colher de manteiga

Sirva quente e com azeite para regar

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/1568-arroz-de-polvo.html>