

ARROZ DE POLVO

INGREDIENTES

500 g de tentáculos de polvo

6 dentes de alho

2 cebolas médias

2 xícaras de atriz 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 rodelas 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

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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