

# POLVO À BRASILEIRA

## INGREDIENTES

1 Polvo médio (aproximadamente 1 kg)

2 Batatas doces médias

2 batatas normais médias

2 cebolas roxas médias

10 dentes de alho grandes com casca

1 maço de coentro

1/2 maço de cebolinha

Azeite quanto baste

Sal e pimenta do reino a gosto

## MODO DE PREPARO

Lave e cozinhe o polvo na panela de pressão por 10 minutos e deixe a pressão sair sem abrir a válvula

Cozinhe as batatas doce e normal no vapor até que fiquem cozidas, mas firmes

Corte os tentáculos do polvo e monte um refratário dispondo o polvo, as batatas e os alhos

Tempere com sal e pimenta a gosto

Leve ao forno a 200° por 20 minutos

Sirva com arroz branco ou risoto de vinho tinto com parmesão

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/5128-polvo-a-brasileira.html>