



Polvo à Lagareiro



Funded by European Union
Financiado pela União Europeia



RECEITA DE POLVO À LAGAREIRO

Ingredientes:

1 polvo
1 cebola pequena
Sal (a gosto)
1,200Kg de batatas
6 dentes de alho
1 molho de salsa
Coentros (a gosto)
1 folha de louro
250 ml de azeite

Passo 1

Limpe e lave o polvo. Leve a cozer em panela de pressão (durante cerca de 35 minutos) em água temperada com um molho de salsa e uma cebola descascada. Quando o polvo estiver cozido, retire-o para um prato e reserve.

Passo 2

Lave as batatas com pele. Coloque-as numa panela com água e sal. Quando estiverem cozidas, coloque-as num prato.

Passo 3

Coloque o polvo e as batatas num prato de forno. Tempere com os alhos picados e a folha de louro. Regue com azeite e leve a forno aquecido a 180°C, cerca de 30 a 35 minutos. De vez em quando vá regando com o azeite quente.

Passo 4

Desligue o forno e salpique com coentros picados.

OCTOPUS “À LAGAREIRO” (OCTOPUS WITH POTATOES IN THE OVEN)

Ingredients:

1 octopus
1 small onion
Salt (to taste)
1.2 kg potatoes
6 cloves of garlic
1 sprig of parsley
Coriander (to taste)
1 bay leaf
250 ml olive oil

Step 1

Clean and wash the octopus. Place it in a pressure cooker with water seasoned with a sprig of parsley and a unpeeled onion. Leave to cook about 35 minutes. When the octopus is cooked, remove to a plate and set aside.

Step 2

Wash the unpeeled potatoes. Place the potatoes in a pan with water seasoned with a little salt and cook. When they are cooked, place them on a plate.

Step 3

Place the octopus and the potatoes in a glass baking dish. Season with the chopped garlicks and the bay leaf. Drizzle with olive oil and bring to preheated oven at 180°C about 30 to 35 minutes. Once in a while drizzle with their own sauce.

Step 4

Turn off the oven and sprinkle with chopped coriander.

