


45 min.


Fácil


Económico

Polvo ao Pomodoro



INGREDIENTES

1 embalagem 500 gramas de polvo
2 cebola roxa
3 tomates de cacho maduros
1 fio azeite
q.b. sal
q.b. pimenta
5 hastes cebolinho

INSTRUÇÕES DE PREPARAÇÃO

- 1 Numa panela, coloque o polvo congelado, 1 cebola roxa descascada e água para cobrir o polvo e coza o polvo durante cerca de 25 minutos. (Se preferir poderá cozer o polvo na panela de pressão adaptando o tempo necessário).
- 2 Retire o polvo do lume, corte em pedaços e reserve.
- 3 Numa caçarola coloque um fio de azeite e a cebola roxa cortada em pequenos cubos e cozinhe até que a cebola fique translúcida.
- 4 Adicione o tomate em cubos e os temperos e deixe que o tomate cozinhe.
- 5 Por fim, coloque o polvo em pedaços, envolva bem e rectifique os temperos.
- 6 Retire do lume, salpique com cebolinho picado e sirva.