

Polvo à Gomes de Sá com Batata Doce

INGREDIENTES PARA 6 PESSOAS

1 polvo com cerca de 1,5 kg
1 kg de batatas doces,
descascadas e cortadas em rodelas grossas
4 ovos
150 ml de azeite
2 cebolas grandes cortadas em rodelas meia lua
6 dentes de alho picados
2 folhas de louro cortadas ao meio
1 molhinho de salsa picada
120g de azeitonas pretas
Sal q.b.



Tempo de preparação: 1 hora e 30 minutos
Custo: 18.00 € | Custo por pessoa: 3.00 €

Receita: Neuza Costa
Fotografia e Video: Sandro Vilar

Receita em video: <http://www.saborintenso.com/f17/polvo-gomes-sa-batata-doce-42235/>

PREPARAÇÃO

1. Num tacho largo, coloque o polvo.
Tape e deixe cozer em lume brando durante 1 hora.
Passado 1 hora e quando o polvo estiver cozido, retire-o para um prato e deixe arrefecer.
2. Numa panela com água a ferver, tempere com sal.
Junte a batata doce.
Tape e quando começar a ferver, deixe cozer aproximadamente 7 minutos.
Quando a batata doce estiver cozida, retire-a e escorra-a.
3. Entretanto, coza os ovos.
Numa panela com água, coloque os ovos a cozer durante 10 minutos.
Depois de cozidos, retire-os com uma escumadeira para uma tigela com água fria.
4. Corte o polvo em pedacinhos.
Descasque os ovos.
5. Numa frigideira ou num tacho largo, leve ao lume o azeite, a cebola, os alhos e as folhas de louro.
Mexe e deixe refogar até que a cebola comece a ficar loirinha.
Ao refogado, junte o polvo e salteie.
Logo que o polvo esteja quente, retire as folhas de louro e apague o lume.
Por fim, misture a salsa picada e as azeitonas.
6. Numa travessa grande ou em pratos individuais, coloque camadas alternadas de batata doce e do refogado de polvo.
Por fim, espalhe os ovos cortados em rodelas ou em gomos.
E está pronto a servir.
A equipa do SaborIntenso.com deseja-lhe um bom apetite!