

Caldeirada de Polvo

INGREDIENTES PARA 6 PESSOAS

1 polvo com cerca de 1,5 kg
2 cebolas cortadas em rodelas finas
½ pimento verde cortado em tiras
1 pimento vermelho cortado em tiras
3 tomates maduros cortados em rodelas finas
2 dentes de alho picados
1 kg de batatas para cozer cortadas em rodelas grossas
100 ml de azeite
2 colheres de sopa de polpa de tomate
2 folhas de louro cortadas ao meio
250 ml de vinho branco
Picante q.b.
Sal q.b.
1 molho de coentros picados



Tempo de preparação: 1 hora e 30 minutos

Receita: Neuza Costa

Fotografia e Video: Sandro Vilar

Produzido para www.SaborIntenso.com

Receita em video: <http://www.saborintenso.com/f17/caldeirada-polvo-42982/>

PREPARAÇÃO

1. Num tacho largo, coloque o polvo.
Tape e deixe cozer em lume brando durante 40 minutos.
 2. Passados os 40 minutos e sem que o polvo esteja totalmente cozido, escorra-a e retire-o.
Reserve o tacho com água que o polvo libertou.
Corte o polvo em pedaços.
 3. No tacho onde cozeu o polvo, espalhe metade das cebolas, dos pimentos, do tomate, do alho, do louro e das batatas.
Por cima 1/3 dos coentros e metade do polvo.
Repita as camadas até ao polvo.
Tempere tudo com sal e picante a gosto.
Espalhe a polpa de tomate.
Regue tudo com o vinho branco e o azeite.
Tape e deixe cozinhar em lume médio durante 20 minutos.
 4. Passados os 20 minutos, acalque ligeiramente com uma colher.
Tape e deixe cozinhar em lume forte mais 15 minutos.
 5. Passado o tempo, retire do lume e polvilhe com os restantes coentros picados.
E está pronto a servir.
- A equipa do SaborIntenso.com deseja-lhe um bom apetite!