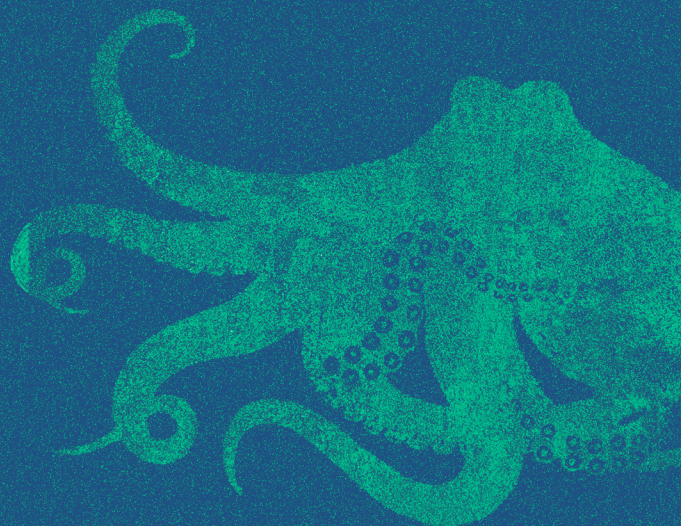




Arroz de Polvo

Ingredientes

Polvo: 1,2 kg
Arroz carolino: 300 g
Cebola: 1 grande
Alho: 3 dentes
Tomate maduro: 2 médios ($\approx$ 250 g)
Azeite: 60 ml
Vinho branco: 100 ml
Salsa fresca: 10 g
Sal: 10–12 g
Água de cozedura do polvo: 1 L – 1,2 L



Confeção

1. Lava-se e amacia-se o polvo, corta-se em pedaços e escalda-se em água a ferver.
2. Faz-se um refogado com cebola e azeite, junta-se o polvo, o tomate e o sal, deixando cozinhar alguns minutos.
3. Acrescenta-se o vinho branco, a salsa e o alho e deixa-se estufar até o polvo ficar macio.
4. Junta-se líquido suficiente para cozer o arroz, ajustam-se os temperos e serve-se.