

# POLVO À LAGAREIRO



Revista  
Jun. | Jul. 12

Fotos: Virgílio Rodrigues  
Chef: Fernando Fonseca



Fácil

## INGREDIENTES

- 1 embalagem de polvo limpo Pescanova (800 g)
- 1 embalagem de batata primor embalada (700 g)
- 3 dentes de alho
- 1 cebola pequena
- 2 folhas de louro
- 200 ml de azeite
- 1 ramo de coentros
- Pimenta preta moída a gosto
- Sal marinho a gosto

## PREPARAÇÃO

Descongele o polvo e leve-o a cozer num tacho com a cebola pequena por descascar e um fio de azeite • Adicione 1 copo de água • Lave as batatas e leve a assar polvilhadas de sal • Após 40-50 minutos, o polvo deverá estar tenro e ter o seu suco já reduzido a menos de um copo • Coloque num prato de ir ao forno, rodeie com batatas a murro assadas e regue com azeite aromatizado com louro e alho picado • Leve 10 minutos ao forno e sirva imediatamente polvilhado de coentros picados

**Dica:** pode-se acompanhar com uma salada de verduras e combina bem com vinhos brancos mais frutados ou verdes gelados