

Polvo na brasa com risoto de alho poró

Olá,

A receita de hoje é polvo na churrasqueira com azeite temperado com alho e salsinha, acompanhado de um risoto delicioso de alho poró.



[Clique para ampliar](#)

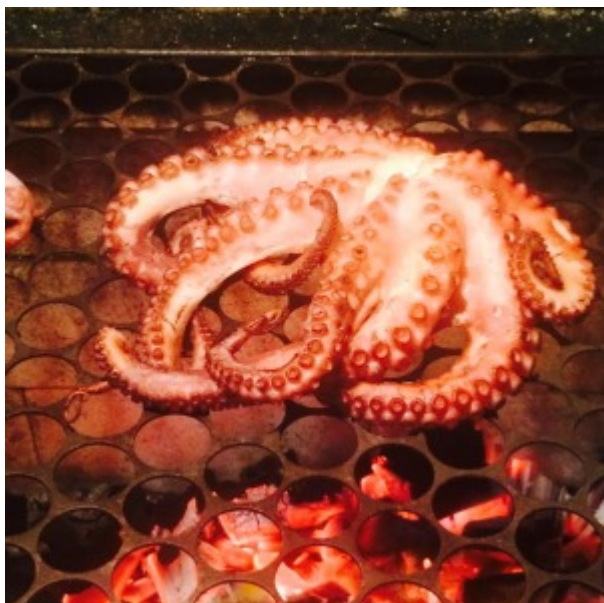
Vamos fazer para 06 pessoas.

Para o polvo:

- 2 polvos
- azeite
- 1 alho picadinho
- salsa picada
- limão siciliano

Lave bem o polvo e coloque o numa panela de pressão com água por 15 minutos com um pouco de sal. Espere esfriar e tire toda a pele. Depois coloque na brasa até ficar bem dourado.

Enquanto isso, em uma panela coloque bastante azeite com o alho picado em fogo baixo por uns 3 minutos, desligue o fogo e adicione a salsinha picada;



[clique para ampliar](#)

Quando o polvo estiver assado, esprema o limão por cima e coloque o o molho de azeite.



[clique para ampliar](#)

Para o risoto:

- 2 alhos poró fatiados
- 3 xícaras de arroz arbóreo

- 1 cebola picada
- 1,5 l Caldo de legumes
- taça de vinho branco
- manteiga
- 1/2 xícara de queijo parmesão ralado
- 2 colheres de creme de leite fresco

Nosso passo-a-passo do risoto está [aqui](#). Neste refogamos a cebola junto com o alho poró e finalizamos com manteiga, o creme de leite e o queijo parmesão.

Corte o polvo e sirva quente.



[Clique para ampliar](#)

TEMPO: 45 min

DIFICULDADE: média

CUSTO: \$\$