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: $$