# Arroz de polvo (com linguiça)

Receita ótima para receber!

clique para ampliar

Ingredientes:

- 2 kg de polvo (tentáculos);
- 200 ml de vinho tinto;
- 1 cebola;
- 150 ml de azeite;
- 2 dentes de alho;
- 2 tomates pelados;
- 350 gr. de arroz (tipo amarelão);
- Salsinha;
- 2 linguiças (tipo Blumenau; chouriço ou calabresa)
- Sal a gosto.

Modo de preparo:

Limpe o polvo das peles e lave bem. Depois de lavado, corte em pedaços pequenos.
Corte a cebola e os dentes de alho, e os tomates em pedaços

pequenos.
Em uma panela no fogo com o azeite, refogue o alho e a cebola. Acrescente os tomates. Adicione o polvo e deixe refogar por uns minutos.
Junte o vinho e um pouco de água. Deixe cozinhar. Tempere com sal. Quando o polvo estiver cozido, coloque o arroz, devendo cozinhar mais 15 minutos. Polvilhe a salsa picadinha.

Como sugestão: Fritamos uma linguiça tipo Blumenau (pode ser chouriço ou calabresa) e colocamos em cima e ficou muito bom!

clique para ampliar

Clique para ampliar

TEMPO: 40 min

DIFICULDADE: médio

CUSTO: $$

---

# Risoto de Beterraba com Queijo de Cabra e Polvo Grelhado

Olá, a receita de hoje é incrível. O risoto é inspirado num prato do restaurante Maní de São Paulo, da super chef Helena Rizzo.

Ficou muito bom, além de lindo!
Espero que façam e gostem tanto quanto nós. Vamos fazer para 04 pessoas.

clique para ampliar

Ingredientes:

– 300 gramas de arroz arbóreo;

– 1/2 cebola picadinha;

– 1 taça de vinho branco;

– 1 litro de água fervendo;

– 1 caldo de galinha ou legumes;

– 2 colheres (sopa) de manteiga;

– fio de azeite;

– sal e pimenta do reino a gosto;

– Suco de 2 beterrabas na centrífuga ou batidas no liquidificador com pouca água e peneirada;

– 150 gr. queijo de cabra cremoso;

– mini rúcula para decoração;

– 4 tentáculos de polvo.

Polvo: Cozinhe congelado mesmo, em água fervente por 40 minutos com uma cebola e 2 folhas de louro. E depois grelhar com um pouco de azeite.

Risoto: Para aprender o passo-a-passo Clique Aqui – que tem bem explicadinho como se faz risoto. Neste caso, intercale o caldo de legumes com o suco da beterraba, até o arroz ficar macio.

clique para ampliar

Montagem: coloque pedacinhos do queijo de cabra dentro do prato, sirva o risoto por cima, o tentáculo de polvo e decore com a mini rúcula e sirva em seguida!

Clique para ampliar

TEMPO: 1 hora

DIFICULDADE: média

CUSTO: $$

# Carpaccio de polvo com pesto de manjericão

clique para ampliar

Olá, a receita que adaptamos ficou deliciosa… Não tenho o cortador para fazer carpaccio, então a parte mais difícil foi cortar o polvo bem fininho rsrsrs

clique para ampliar

Para o polvo:

Cozinhe em água fervente por 40 minutos com uma cebola e 2 folhas de louro.

Deixe esfriar e enrole os tentáculos em um filme plástico e coloque no freezer por 2 horas. Eles ficarão com uma textura mais fácil para fatiar fino.

Depois disso é só cortar e colocar no prato que será servido… com o pesto por cima

Para o pesto de manjericão:

Ingredientes:

– 100 gramas de manjericão ;

– 5 colheres (sopa) de azeite de oliva;

– 1 dente de alho;

– 1 colher (sopa) de pinole (pode ser castanha do caju ou pará);

– sal a gosto.

Modo de fazer: Bata tudo no liquidificador, acertando o azeite e o sal a gosto.

Agora é só servir com uma torradinha ou com um pão quentinho…

TEMPO: 3 horas

DIFICULDADE: média

CUSTO: $$

---

# Churrasco de frutos do mar

clique para ampliar

Olá, colocamos frutos do mar e um peixe na churrasqueira e ficou delicioso.

Camarão com casca: temperei com sal e coloquei azeite com alho por cima quando estava na churrasqueira.

clique para ampliar

Polvo: Cozinhei em água fervente por 40 minutos com uma cebola e 2 folhas de louro. Coloquei sal grosso antes de levar pra churrasqueira.

clique para ampliar

Essa maionese uma amiga que fez e eu tirei fotos e peguei a receita… Ficou deliciosa e combinou muito com o polvo.

Ingredientes:

– 200 ml de maionese (caseira: só bater óleo e ovos)

- 2 dentes de alho

- 1 colher (sopa) de alcaparra picada

- 1 colher (sopa) de azeitona preta picada

– 5 filezinhos de aliche picados

clique para ampliar

Essa maionese ficou perfeita com batatas na brasa misturada com os frutos do mar…

---

# 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: $$

---

# Polvo ao molho campanha

Olá, hoje vamos fazer uma entradinha ótima! Polvo a vinagrete ou ao molho campanha, que nada mais é que um molho de azeite aromatizado com manjericão e tomates. Vamos fazer para 06 pessoas.

Clique para ampliar

Ingredientes:

– 1 polvo médio (usei congelado);

– 1 cebola;

– 4 folhas de louro;

– folhas manjericão;

– 200 ml de azeite;

– 1 tomate sem casca e sem semente picado;

Modo de fazer: Coloque o polvo ainda congelado (se for fresco melhor) em água fervente com uma cebola e as folhas de louro por 40 minutos.

Clique para ampliar

Deixe esfriar e corte em pedaços.

Em uma panela coloque o azeite com as folhas de manjericão picadas e os pedacinhos de tomate sem deixar ferver (em fogo baixo) por 10 minutos, misturando os ingredientes. Acerte o sal e a pimenta do reino moída na hora. Misture o polvo e sirva com pães quentinhos para acompanhar! Fica delicioso!

Clique para ampliar

Clique para ampliar

TEMPO: 1 hora e meia
DIFICULDADE: média
CUSTO: $$

---

# Polvo crocante

clique para ampliar

Olá, polvo é muito bom né! Dá trabalho, mas vale a pena! Eu perdi o medo do polvo e agora faço com frequencia. Não tem

muito erro pra deixar a textura ideal se seguir certinho a receita. Vamos fazer pra 4 pessoas. Nessa vez o acompanhamento vai ser um risoto feito com o caldo do polvo (onde ele cozinhou) e parmesão.

Para o polvo:

Ingredientes:

– 1 polvo grande (cerca de 2 kg) congelado ou não;

– 1 cebola cortada em 4;

– 2 folhas de louro;

– Manteiga e azeita pra grelhar;

– Sal grosso e pimenta a gosto.

Modo de fazer: Em uma panela grande, coloque água  para ferver com a cebola e as folhas de louro e assim que tiver fervura adicione o polvo (congelado ou não) e o deixe cozinhar por 40 minutos. Retire o polvo da água e tempere com sal grosso e pimenta do reino. Coloque manteiga (1 colher de sopa) e um fio de azeite em uma frigideira e coloque o polvo inteiro, vire até ficar crocante dos dois lados (cerca de 5 minutos de cada lado). O sal grosso vai quase que derreter e dar um toque especial. Depois é só cortar e servir. Hmmmm delícia!

obs: Podemos limpar o polvo com sal grosso se ele não tive congelado (antes de cozinhar) com sal grosso, deixando ele bem branquinho, apensa com os tentáculos!

clique para ampliar

Já que temos um caldo muito saboroso que usamos pra fazer o polvo não vamos jogar fora né?! Vamos coar e fazer um risotinho.

Ingredientes:

– 250 gramas de arroz arbóreo.

– 1/2 xic de cobola picadinha;

– 2 colheres (sopa) de manteiga;

– 1 colher (chá) de azeite de oliva;

– Caldo do polvo coado;

– 150 gramas de parmesão ralado;

– 1 taça de vinho branco;

– cebolinha para decorar;

– Sal e pimenta do reino a gosto.

clique para ampliar

Modo de fazer: Refogue com 1 colher de manteiga e um fio de azeite a cebola, deixe por 5 minutos. Acrescente o arroz e misture. Quando o arroz estiver seco coloque o vinho (*deglacer*) até reduzir. Agora continue mexendo e vá acrescentendo o caldo aos poucos (em conchas). Deixe o caldo quente em outro recipiente enquanto estiver nesse processo. Isso vai durar uns 20 minutos, dependendo do seu gosto para risoto, eu gosto *al dente*. Depois  desligue o fogo e coloque sal, pimenta, cebolinha e em seguida o queijo e a última colher de manteiga. Experimente, acerte o sal e bom apetite.

clique para ampliar

TEMPO: 2 horas

DIFICULDADE: moderada

CUSTO: $$$

---

# Creme de shitake e shimeji

clique para ampliar

Olá hoje vou falar de um molho delicioso e fácil que eu aprendi em uma receita do livro “Que marravilha”! No livro esse creme acompanha um frango crocante, como eu não gosto muito de frango, eu já testei com filet, polvo e também só com uma massinha e combinou muito bem.

Outra coisa, a receita é com shitake, eu já testei com shimeji e fica ótimo também… Só escolher o cogumelo da sua preferência.

Ingredientes:

– 2 colheres (sopa) de manteiga;

– 2 colheres (sopa) de azeite;

– 1/2 xic de cebola picadinha;

– 2 dentes de alho picadinho;

– 500 gramas de shitake ou shimeji;

– 1 taça de vinho branco;

– 200 ml de creme de leite fresco (nata);

– Sal e pimenta do reino a gosto.

Modo de fazer: Fatie o shitake ou o shimeji. Refogue em uma frigideira alta a cebola e o alho com a manteiga e o azeite por 5 minutos. Acrescente o shitake/shimeji e deixe em fogo baixo até que eles murchem. Coloque o vinho branco e deixe reduzir. Acrescente o creme de leite e deixe até ferver. Tempere com sal e pimenta do reino.

clique para ampliar

Eu já fiz várias vezes e faz o maior sucesso. Aí estou mostrando as opções! Com filet e com polvo, ambos acompanhados por uma massinha só na manteiga.

clique para ampliar

Tá com uma cara boa esse polvo né? Vai ser meu próximo post

As próximas informações são só do creme, hein!

TEMPO: 20 min.

DIFICULDADE: média

CUSTO: $

---

# Polvo e camarões ao vinho servidos com aipim crocante

clique para ampliar

Olá, como eu já falei aqui, várias das minhas receitas são inspiradas nos livros e nos programas do Claude Troisgros. Essa receita vem do “Jantares do Que Marravilha”. Polvo e camarões ao vinho servidos com aipim crocante. Polvo é sempre um pouco trabalhoso de fazer, pois leva um tempo para cozinhar e ficar com a textura ideal, mas vale a pena! Esse prato é um pouco complexo e precisa de tempo. Vamos fazer para 4 pessoas.

Ingredientes para o polvo:

– 2 polvos de 1,5kg com cabeça;

– 2 colheres de sal grosso;

– 2 colheres de azeite;

– 2 cebolas roxas grandes picada;

– 4 dentes de alho picado;

– 200g de chouriço espanhol em cubos (eu usei calabresa);

– 4 tomates;

– 1 bouquet garni;

– 4 cravos;

– ½ pimenta dedo-de-moça;

– 80ml de vinho do Porto

– 600ml de vinho tinto português;

– *Beurre manié*: 1 colher (café) de manteiga + 2 colheres (café) de farinha de trigo;

– Sal (a gosto) e pimenta do reino (a gosto);

– Salsa e coentro picado.

Modo de preparo do polvo:

O Claude ensina na receita que antes de colocar o polvo para ferver tem que dar um “banho” de sal grosso e massagear por 2 minutos e na sequencia colocar em agua corrente para tirar o sal. Depois de dessalgar, corte os tentáculos em cubos, retire a pele dos tomates, pique a polpa em cubos e também e reserve. Refogue o alho e a cebola no azeite, retire a pele do chouriço, adicione na panela e refogue um pouco mais. Inclua também o polvo e refogue mais. Adicione o tomate, a pimenta, o *bouquet garni* e os cravos. Chegou a hora dos líquidos: acrescente o suco do tomate, o vinho do Porto e o vinho tinto. Deixe a tampa meio aberta e deixe ferver de 40 a 50 minutos. Coloque uma colher de café da *beurre manié* e deixe ferver bem até engrossar. Finalize o molho de polvo e camarão com salsa e coentro.

clique para ampliar

Ingredientes para os camarões:

– 10 camarões grandes;

– Sal e pimenta do reino (a gosto);

– Azeite de oliva.

Modo de preparo dos camarões:

A receita original diz para cortar os camarões em cubos, mas como o nosso não era tão grande preferi deixar eles inteiros. Tempere os camarões limpos e coloque numa frigideira bem quente com fio de azeite.

Ingredientes do aipim:

– 1,2kg de aipim,

– Sal e pimenta do reino (a gosto);

– Óleo para fritar.

Modo de preparo do aipim:

Descasque o aipim e deixe cozinhar na água com sal até ficar macio. Ou seja, por cerca 30 a 40 minutos. Acrescente um pouco de água fria no aipim e volte a ferver por 3 minutos. Deixe esfriar um pouco e rale. A minha sugestão é fazer os bolinhos com duas colheres, conforme a foto mostra. Isso porque na hora de fritar, se ele ficar muito espesso não vai cozinhar por dentro. Tempere com sal e pimenta. Frite e seque num papel-toalha. A dica do Claude é fritar com óleo não muito quente.

clique para ampliar

Monte o prato e delicie-se!!!

TEMPO: 2 horas e meia.
DIFICULDADE: moderada.
CUSTO:$$$