



Arena Gastronômica 21ª FENEARTE

Chef Rapha Vasconcellos

Polvo do Mar e Sertão

Ingredientes:

1 kg de polvo;

50g de manteiga de garrafa;

200g de cebola roxa;

150g de tomate cereja;

30g de alcaparras;

100g de nata fresca;

10g de coentro;

200g de batata bolinha;

30g de páprica defumada;

100 mL de azeite;

Sal e pimenta-do-Reino moída na hora a gosto.

Modo de Preparo:

1. Em uma panela de pressão, coloque 60g de cebola roxa, 1 tomate maduro, o polvo, 10g de páprica defumada, sal e pimenta do reino a gosto.

Leve ao fogo na panela de pressão e, após “pegar” pressão, deixe por 9 minutos. Retire.

2. Em uma frigideira, coloque a cebola roxa, o tomate cereja, o povo, regue com azeite e deixe, refogar;

3. Coloque as batatas já fritas, as alcaparras, a nata e finalize com coentro.