



## **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 polvo, regue com azeite e deixe, refogar;
3. Coloque as batatas já fritas, as alcaparras, a nata e finalize com coentro.