



Polvo à Lagareiro com Batatas ao Murro



Rendimento

10 porções



Tempo de preparo

01:30

Ingredientes

POLVO À LAGAREIRO

Nome do Ingrediente	Medida Caseira	Peso/Volume
Tentáculo de Polvo	-	1 kg
Tempero SAZÓN® Profissional Alho	meia colher (chá)	2,5 g
AJI-SAL® PROFISSIONAL	meia colher (chá)	2,5 g
Azeite de Oliva Tipo Único TERRANO®	meia xícara (chá)	100 ml

BATATAS AO MURRO

Nome do Ingrediente	Medida Caseira	Peso/Volume
Batata bolinha	-	1 kg
AJI-SAL® PROFISSIONAL	meia xícara (chá)	2,5 g
Azeite de Oliva Tipo Único TERRANO®	3 colheres (sopa)	45 ml
Tempero SAZÓN® Profissional Alho	meia colher (chá)	2,5 g
Tempero SAZÓN® Profissional Alecrim	meia colher (chá)	2,5 g

Modo de Preparo

1. Em uma panela grande, coloque a água e leve ao fogo alto para ferver. Junte o polvo e deixe cozinhar por 50 minutos, ou até ficar macio.
2. Em um bowl pequeno misture o Tempero SAZÓN® Profissional Alho, o Tempero SAZÓN® Profissional Louro e o AJI-SAL® Profissional. Tempere o polvo com a mistura.
3. Em uma frigideira grande, coloque o Azeite TERRANO® e leve ao fogo alto para aquecer. Junte os tentáculos e grelhe por 3 minutos de cada lado, ou até que estejam dourados. Reserve aquecido.
4. Para as batatas ao murro: Em uma GN, acomode as batatas e leve ao forno médio (180 graus), preaquecido, por 30 minutos, ou até que as batatas estejam macias.
5. Retire do forno e, com o auxílio de um espalmador ou martelo para carnes, amasse levemente as batatas. Salpique o AJI-SAL® Profissional, misture e reserve.
6. Em uma frigideira grande, coloque o Azeite TERRANO® e leve ao fogo alto para aquecer. Junte as batatas, aos poucos, e frite por 10 minutos, virando na metade do tempo e polvilhando com o Tempero SAZÓN® Profissional Alho e Tempero SAZÓN® Profissional Alecrim.
7. Retire do fogo e sirva em seguida acompanhando o polvo.