



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.