

# 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 frequência. 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. Hmmm delícia!

obs: Podemos limpar o polvo com sal grosso se ele não teve congelado (antes de cozinhar) com sal grosso, deixando ele bem branquinho, apenas 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 acrescentando 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: \$\$\$