

Arroz de polvo (com linguiça)

Receita ótima para receber!



[clique para ampliar](#)

Ingredientes:

- 2 kg de polvo (tentáculos);
- 200 ml de vinho tinto;
- 1 cebola;
- 150 ml de azeite;
- 2 dentes de alho;
- 2 tomates pelados;
- 350 gr. de arroz (tipo amarelão);
- Salsinha;
- 2 linguiças (tipo Blumenau; chouriço ou calabresa)
- Sal a gosto.

Modo de preparo:

Limpe o polvo das peles e lave bem. Depois de lavado, corte em pedaços pequenos.

Corte a cebola e os dentes de alho, e os tomates em pedaços

pequenos.

Em uma panela no fogo com o azeite, refogue o alho e a cebola. Acrescente os tomates. Adicione o polvo e deixe refogar por uns minutos.

Junte o vinho e um pouco de água. Deixe cozinhar. Tempere com sal. Quando o polvo estiver cozido, coloque o arroz, devendo cozinhar mais 15 minutos. Polvilhe a salsa picadinha.

Como sugestão: Fritamos uma linguiça tipo Blumenau (pode ser chouriço ou calabresa) e colocamos em cima e ficou muito bom!



[clique para ampliar](#)



[Clique para ampliar](#)

TEMPO: 40 min

DIFICULDADE: médio

CUSTO: \$\$