

Polvo ao molho campanha

Olá, hoje vamos fazer uma entradinha ótima! Polvo a vinagrete ou ao molho campanha, que nada mais é que um molho de azeite aromatizado com manjericão e tomates. Vamos fazer para 06 pessoas.



[Clique para ampliar](#)

Ingredientes:

- 1 polvo médio (usei congelado);
- 1 cebola;
- 4 folhas de louro;
- folhas manjericão;
- 200 ml de azeite;
- 1 tomate sem casca e sem semente picado;

Modo de fazer: Coloque o polvo ainda congelado (se for fresco melhor) em água fervente com uma cebola e as folhas de louro por 40 minutos.



[Clique para ampliar](#)

Deixe esfriar e corte em pedaços.

Em uma panela coloque o azeite com as folhas de manjericão picadas e os pedacinhos de tomate sem deixar ferver (em fogo baixo) por 10 minutos, misturando os ingredientes. Acerte o sal e a pimenta do reino moída na hora. Misture o polvo e sirva com pães quentinhos para acompanhar! Fica delicioso!



[Clique para ampliar](#)



Clique para ampliar

TEMPO: 1 hora e meia

DIFICULDADE: média

CUSTO: \$\$