

POLVO COM BATATAS AO MURRO, SALADA COM MOLHO DE LARANJA E FAROFA DE BACON

Receita para 2 pessoas:

Para o polvo:

- 1 Polvo de 1 Kg
- * Após cozimento irá reduzir para 500g

Ingredientes para cozinhar com o Polvo:

- 1 cenoura;
- 1 Folha de louro;
- 1 talo de salsão;
- 1 talo de alho-poró;
- 1 cebola média

Modo de preparo:

Numa panela com água adicionar a cenoura cortada grosseiramente, a cebola cortada grosseiramente o salsão cortado grosseiramente, o alho-poró cortado grosseiramente, e a folha de loro.

Adicionar o polvo e levar ao fogo.

Em panela de pressão: Cozinhar 10min após pegar pressão. Após desligar deixar esfriar por 20min para ganhar suculência e sabor.

Em panela comum: Cozinhar por 40min após fervura e desligar, deixando esfriar por 20min para ganhar sabor e suculência.

Finalizar o polvo após cozimento.

- Uma colher de azeite
- Uma colher de manteiga
- Páprica doce
- 1 dente de alho
- 1 alecrim

Após cozimento, cortar os tentáculos e fritar na frigideira com azeite, manteiga, 1 dente de alho inteiro, alecrim (opcional) e uma colher de páprica doce.

OBS: O caldo pode ser usado para um risoto ou um arroz de polvo.

Ingredientes para molho de ervas que irá sobre o polvo.

- 1 ramo de alecrim;
- 1 ramo de salsinha;
- 1 punhado de tomilho;
- 1 pimenta dedo de moça sem sementes;
- 2 colheres de azeite;
- Pimenta do reino e sal a gosto;

Modo de preparo;

Picar todos os ingredientes finamente na faca e misturar num bowl.
(Opcional por um pouco de suco de limão)

Batatas ao murro:

- 6 pequenas batatas
- 1 dente de alho
- 1 folha de louro

Cozinhar as batatas por 20 minutos com o dente de alho e a folha de louro.

Após cozimento amassar as batatas com o fundo de um pequeno prato (para não se queimar).

Fritar as batatas em manteiga e azeite numa frigideira.

Para a salada:

Salada de folhas sortidas.

Para o molho (dressing) da salada.

- 1 Colher de azeite;
- 1 Colher de mostarda dijon (usamos no evento uma com trufas);
- ½ Colher de vinagre;
- ½ Colher de Mel;
- 1 colher de geleia de laranja ou suco de ½ laranja;

Misturar tudo e por e misturar com a salada.

Para a farofa:

- 1 pedaço de bacon (tamanho a gosto);
- 1 dente de alho picado;
- 2 colheres de manteiga;
- 100g gramas de farinha de mandioca;

Cortar o bacon em pequenos cubos e levar ao fogo numa frigideira.

Fritar até liberar bastante óleo e ficar crocante.

Adicionar e deixar o alho fritar até dourar.

Adicionar a farinha, a manteiga e deixar dourar até o ponto que gostar.

Aioli (alguns chamam de maionese) de Páprica Doce:

20 g Mostarda Dijon (ou amarela em pasta)

2 Gemas de Ovo Caipira

15 ml de Vinagre de Vinho Branco

100 ml de Óleo de Girassol ou Milho

1 Dente de Alho bem amassado

1 colhe de Páprica doce (pode ser uma pitada de páprica picante)

Pitada de sal fino

Em um liquidificador, bata o óleo com o dente de alho amassado. Reserve.

Em um bowl, adicione a mostarda, a gema e o vinagre.

Com o auxílio de um fouet, misture bem os outros ingredientes, e vá adicionando o óleo em fio sem parar de bater, até que ganhe um ponto de pico (quando você levanta o fouet e fica uma pontinha para cima, firme, sem despençar).

Servir:

Montar o prato para servir com o Polvo com o molho de ervas, as batatas ao urro fritas, o aioli, a farofa e a salada e servir.