

Aqui tem Peixe
Fernando Corsi

POLVO GRELHADO COM MIX DE TUBÉRCULOS E VELOUTÉ DO PRÓPRIO CALDO

Ingredientes:

1 polvo (1,5kg)
1 cebola inteira
2 folhas de louro
35 ml de vinho branco
50 ml de azeite extra virgem
40 g de manteiga sem sal
1 batata roxa
1 mandioquinha
10 batatas bolinhas
sal e pimenta-do-reino a gosto
cebolinha a gosto
30 g de broto de cenoura
flor de sal a gosto
100 g de farinha de trigo
100 g de manteiga sem sal

Modo de Preparo:

Cozinhe os tubérculos em água com sal até ficarem tenros e reservar.

Em uma panela de pressão, coloque o polvo com a cebola e o louro e um pouco de vinho branco. Após pegar calor, tampe e cozinhe por 22 minutos. Retire o polvo e reserve o caldo.

Coe o caldo do polvo, tempere com sal, pimenta-do-reino e espesse com um pouco de roux (farinha e manteiga na mesma proporção). Reserve

Salteie os tubérculos com manteiga até dourarem.

Grelhe o polvo com azeite e manteiga em um frigideira ou grelha.

Monte o prato com o molho, o polvo e os tubérculos em volta.

Decore com cebolinha e broto de cenoura.

