

Fusilli com Molho de Polvo

Ingredientes:

400g de fusilli

400g de mini polvos

1 copo de azeite de oliva

1 dente de alho

Um punhado de salsinha

1 limão

Sal e Pimenta

Modo de preparo:

1º Lave e limpe os polvos, removendo as cartilagens e os olhos.

2º Corte em pedaços e cozinhe em uma panela com um pouco de água, em fogo baixo.

3º Tempere com sal e pimenta a gosto.

4º Quando estiver na metade do cozimento, adicione o azeite, o suco de limão e o alho picado.

5º Cozinhe o macarrão, escorra-o e misture com o molho de polvo.

6º Polvilhe a salsinha picada por cima. No verão, pode ser servido morno.

