



## Caldeirada de Polvo Pescanova



Dificuldade  
Fácil



Tempo  
Entre 30-  
60 min



Nº de pessoas  
4 Pessoas

### Ingredientes

- 1 embalagem de **Polvo Limpo 800 g Pescanova**
- 500 g de tomate maduro
- 4 batatas médias
- 3 cebolas médias
- 1,5 dl de vinho branco
- 1 folha de louro
- 1/2 pimento verde
- 1/2 pimento encarnado
- Azeite, sal e salsa q.b.

### Preparação

A **Caldeirada de Polvo** é um prato tradicional e cheio de sabor, perfeito para os amantes de Polvo. Com uma combinação de **Polvo Limpo**, batatas e pimentos, é cozinhado lentamente em azeite e vinho branco para um resultado irresistível.

1. **Preparar os Ingredientes:** Descongele o **Polvo Limpo**. Descasque as cebolas e as batatas, cortando-as em rodela. Retire a pele e as sementes dos tomates e pique-os grosseiramente. Retire as sementes e os veios dos pimentos e corte-os em tiras.
2. **Montar a Caldeirada:** No fundo de um tacho, coloque uma generosa quantidade de azeite. Disponha 2/3 das rodela de cebola, metade do tomate picado, as batatas, o **Polvo Limpo** cortado em pedaços, o pimento, a restante cebola e o restante tomate. Adicione 3 a 4 pés de salsa, a folha de louro, tempere com sal, regue com um fio de azeite e o vinho branco.
3. **Cozinhar:** Tape o tacho e cozinhe em lume brando por 40-45 minutos, agitando o tacho ocasionalmente para evitar que a comida pegue no fundo.
4. **Servir:** Sirva quente, salpicado com salsa fresca picada.

Experimente esta deliciosa **Caldeirada de Polvo**, que combina a textura tenra do **Polvo Limpo** com o sabor rico dos vegetais e vinho. Se gostou desta receita, confira também o **Polvo à Lagareiro Pescanova** para uma variação igualmente saborosa.

## Produtos Associados



**Polvo Limpo**

800 g



**Tentáculos de Polvo Cozido Refrigerado**

300 g



**Pérolas do Mar, Rodelas Limpas de Pota**

300 g



**Tentáculos de Pota Cozidos**

300 g



**Tentáculos de Pota Cozidos Frumar**

800 g