



# Polvo frito com puré de batata doce



Categoria  
Peixe



Tempo de preparação  
Demorado



Dificuldade  
Fácil



Custo  
Médio



Com quem?  
Com a família



Nº de pessoas  
4 pessoas

## Ingredientes

 100ml de Gallo Vinagre de Vinho do Porto

 Gallo Azeite Virgem Extra Clássico

- QB Redução de Gallo Vinagre de Vinho do Porto
- 800g polvo cozido
- 600g batata doce
- 150g cebola
- 150g cebola roxa
- 100g espinafres em folha
- 150g sêmola de milho
- Q.b. sal e pimenta
- 10g açúcar

## Modo de preparação

1

Leve a assar a batata doce no forno com pele, durante 35 minutos a 180°C.

2

Corte as cebolas em rodela e coloque a refogar em Gallo Azeite Virgem Extra Clássico numa frigideira.

3

Tempere com sal, polvilhe com o açúcar e deite o Gallo Vinagre do Vinho do Porto por cima.

4

Tape e deixe cozinhar durante 10 minutos em lume brando.

5

Depois de assada a batata, retire a pele e esmague com a ajuda de um garfo.

6

Coloque num tacho com Gallo Azeite Virgem Extra Clássico e misture os espinafres.

7

Mexa bem até que os espinafres estejam cozinhados.

8

Corte o polvo em rodela grossas, passe pela sêmola de milho e frite até ficar dourado.

9

Sirva com cebola caramelizada por baixo, a esmagada e o polvo por cima, adicionando um pouco de redução do Gallo Vinagre de Vinho do Porto para um toque especial.

### Produtos utilizados



Vinho do Porto  
Vinagre



Clássico  
Azeite Virgem Extra

### Veja também

---

Peixe Demorado Fácil

*Salada de polvo com batatas e feijão verde*

---

Peixe Médio Médio

*Lulas grelhadas com ervas e malaquetas*

---

Massas Médio Fácil

*Linguini com cavala*

---

Peixe Rápido Fácil

*Bruschetta de sardinha à portuguesa*

---

Peixe Médio Fácil

*Atum com batatas e espargos*

---



Mais receitas em

[www.galloportugal.com](http://www.galloportugal.com)

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide