

Polvo à Lagareiro com Batata a Murro



Ingredientes

4

- 1 **polvo** (cerca de 1kg)
- 4 dentes de **alho**
- **Azeite** q.b
- **Coentros** picados
- **Batatas** pequenas para assar
- 2 cebolas

Preparação

- Lave bem o polvo. Coza o polvo com uma cebola inteira, descascada, em água com sal até ficar macio. Retire, escorra e corte em pedaços grandes.
- Costumo comprar polvo fresco mas congelo-o para que fique mais macio.
- Lave bem as batatas com pele e ferva-as um pouco em água temperada com sal.
- Retire as batatas e dê-lhes um pequeno murro para que rebente a pele. Coloque as batatas num tabuleiro. Coloque também o polvo no tabuleiro.
- Aloure o alho em rodelas, cebola picada e coentros em azeite. Deixe ferver um pouco e coloque por cima do polvo e das batatas.
- Leve ao forno cerca de 20 minutos, mexendo de vez em quando para que o polvo adquira o sabor do azeite. Sirva com salada (servi com brócolos cozidos).