

**PEIXE EM LISBOA 2013**  
**12 DE ABRIL**

**CHEF VASCO ALVES**  
**ESCOLA DE HOTELARIA E TURISMO DE SETÚBAL**

**POLVO À LAGAREIRO COM BATATA BRAVA E AIOLI****INGREDIENTES (6 PESSOAS)**

- 600 g Polvo limpo
- 1 uni. Cabeça dentes de alho
- 1 uni. Ramo de cheiros
- 0,1 lt Azeite
- 1 uni Molho Coentros
- 60 g Cebola com casca
- 600 g Batatas grandes para confitar
- 1 lt Óleo vegetal
- 60 ml Molho aioli

**PREPARAÇÃO**

- Cozer o polvo sem água, só com azeite e ramo de cheiros e cebola (1h:15)
- Confitar a batata em óleo vegetal durante 1h:45 a 90°C
- Grelhar o polvo e colocar em azeite de alho.
- Empratar o polvo com a batata recheada com o molho aioli e coentros picados.



O Melhor do Nosso Mar.