

TÁRTARO DE POLVO

INGREDIENTES (4 PESSOAS)

1.5kg de Polvo congelado
200 ml de Vinho tinto
1 Cebola
1 ou 2 folhas de Louro
Cravinho q.b.
400 g de Pão alentejano congelado

1 dente de Alho
80 g Maionese caseira
Sumo de limão q.b. (opcional)
Gengibre q.b.
Cebolinho q.b.
Azeite q.b.
Sal q.b.

PREPARAÇÃO

Descongele ligeiramente o polvo. Numa panela, coloque água a ferver, vinho tinto, uma cebola cortada ao meio com cravinho e louro espetado e o polvo. Deixe levantar fervura, tape e deixe cozer cerca de quarenta minutos em lume brando. Enquanto o polvo coze, prepare as tostas. Deixe o pão descongelar um pouco até o conseguir cortar. Com uma faca de serra, corte o pão em fatias bem finas. Coloque as fatias de pão num tabuleiro, tempere com sal, pimenta, um fio de azeite e leve ao forno aquecido a 160° durante 7 minutos, aproximadamente. Reserve.

Logo que o polvo esteja cozido, retire-o do tacho e deixe arrefecer. Se quiser, poderá aproveitar a água da cozedura para outra preparação (por exemplo, para um arroz). Retire os tentáculos ao polvo, pique-os grosseiramente com a ajuda de uma faca e passe para uma taça. Retire a pele e o germen ao alho e pique finamente. Envolve o alho no polvo. Com a ajuda de uma colher de café, descasque o gengibre. Rale o gengibre para dentro da taça do polvo e envolva bem. Junte a maionese caseira, cebolinho picado, flor de sal, pimenta e, se desejar, o sumo de limão. Envolve tudo novamente. Finalize o tártaro de polvo com um fio de azeite e um pouco mais de cebolinho picado e sirva com as tostas.

