

# Risoto de polvo com pimentos e tomates-cereja

Massas —    40 min  4 pessoas

[chef.continente.pt/receitas/risoto-de-polvo-com-pimentos-e-tomates-cereja-100](https://chef.continente.pt/receitas/risoto-de-polvo-com-pimentos-e-tomates-cereja-100)



## Ingredientes

1 kg de polvo  
1 pimento verde  
1 pimento encarnado  
Azeite q.b.  
2 dentes de alho  
250 g de tomates-cereja  
Sal e pimenta q.b.  
1,5 l de caldo de legumes  
5 c. sopa de manteiga  
1 copo de vinho branco  
1 molho de coentros

## Confeção

1. Coza o polvo numa panela de pressão. Reserve com a água da cozedura.
2. Numa frigideira, salteie os pimentos cortados em tiras num pouco de azeite, juntamente com os dentes de alho picados.
3. Quando os pimentos estiverem amolecidos, junte os tomates-cereja. Tempere com sal e pimenta e reserve.
4. Corte o polvo em pedaços. Junte o caldo deste ao caldo de legumes e aqueça-o bem numa panela.
5. Derreta 3 c. sopa de manteiga num tacho. Junte a cebola picada e deixe que esta cozinhe em lume brando até ficar translúcida.
6. Adicione de seguida o arroz, envolva bem e regue com o vinho branco. Deixe que este evapore, mexendo sem parar.
7. Junte 1 concha de caldo e deixe evaporar.
8. Vá acrescentando caldo até o arroz estar cozido (cerca de 18 minutos), nunca parando de mexer.
9. Por fim, acrescente o polvo aos pedaços, os pimentos e os tomates, a restante manteiga e os coentros picados. Envolva bem e sirva.