

## Polvo Cozido com Grelos



Ingredientes: 1 unidade de polvo com +ou - 1, 5 kg  
8 unidade de batatas  
4 unidade de ovos  
2 unidade de molhos de grelos  
2 unidade de cebolas grandes  
0 unidade de azeite & vinagre

### Instruções de preparação:

Amanhe e lave muito bem o polvo. Bata o polvo com um maço e volte a lavá-lo. Leve ao lume uma panela com água, e quando ferver em cachão, introduza o polvo segurando numa das extremidades e retire-o para que a água retorne a fervura, faça esta operação três vezes e depois deixe cozer. Descasque as cebolas e dê-lhes um golpe em cruz e ponha a cozer com o polvo. Passado 10 minutos de fervura, descasque as batatas se estas forem grandes corte-as ao meio e junte ao polvo. Depois de tudo cozido tempere com sal e deixe assim até a hora de servir. Coza os grelos e os ovos. Escorra tudo muito bem. Sirva o polvo cortado aos bocados no centro da travessa com as batatas, os ovos, as cebolas e grelos à volta. Tempera com azeite e vinagre a gosto.

Sugestões Adicionais: