

Peka com polvo

Tempo total **55 Mins.** 5 Mins. Tempo de preparação **40-50 Mins.** Tempo de confeção

INGREDIENTES

10 Porções

Para a peka:

1 kg	de batatas, descascadas e cortadas em cubos (cerca de 2 x 2 cm)
500 g	de cenouras descascadas e cortadas em cubos (cerca de 2 x 2 cm)
300 g	de cebola branca picada
30 g	de alho bem picado
1,5 kg	de polvo pequeno
300 ml	Kikkoman Molho de Chili Condimentado Kimchi
500 ml	de água
150 g	de sumo de limão
150 g	de azeite
15 g	de alecrim fresco

PREPARAÇÃO

Passo 1

Coloque as batatas, as cenouras, as cebolas e o alho num prato grande de ir ao forno (tabuleiro fundo de 1/1). Disponha os polvos sobre os legumes.

Passo 2

com a água, o sumo de limão e o azeite e verta sobre os legumes. Polvilhe com o alecrim. Cubra a forma com papel vegetal e folha de alumínio e leve ao forno pré-aquecido a 180 °C durante 40-50 minutos.

Passo 3

Sirva a peka em pratos fundos.