**Arroz de polvo à Marta**

Para 6 pessoas

Ingredientes:

2,5 kg de polvo

2 cenouras

2,5 cebolas

2 folhas de louro

Azeite (para refogar)

3 chávenas de arroz vaporizado

2/3 dl de vinho branco

150 ml de polpa de tomate

Sal

Pimenta

2 colheres de chá de colorau

Coentros

Preparação:

1. Cozer o polvo sem sal numa panela de pressão durante 20 minutos com uma cebola inteira (com casca) e 1 folha de louro.

2. Se não tiver panela de pressão, pode utilizar uma panela normal. Não se esqueça de “preparar” o polvo para o choque térmico, introduzindo as patinhas aos poucos.

3. Guardar a água da cozedura do polvo

4. Picar as duas cenouras e 1,5 cebola fininho.

5. Refogar em azeite e deixar alourar.

6. Juntar uma folha de louro ao refogado com três chávenas de arroz.

7. Deixar fritar um pouco

8. Juntar um cheirinho de vinho branco e deixar o álcool evaporar

9. Adicionar a polpa de tomate e 6 chávenas da água do polvo. Se quiser o arroz mais malandro, pode ir até 7 ou 7,5 chávenas.

10. Temperar com sal, pimenta e colorau e juntar o polvo cozido.

11. Deixar cozer tapado ao lume branco durante 10 minutos até o arroz ficar al dente

12. Se secar muito, pode acrescentar mais água do polvo depois.

13. Picar os coentros ligeiramente e polvilhar em cima do arroz, mas só na hora de servir.

14. Acompanhar com uma salada verde

**Pudim de caramelo**

Para 6 pessoas

Ingredientes:

1 lata de leite condensado

5 ovos

2 latas de leite (utilizar a lata do leite condensado como medida)

1 chávena de açúcar

1. Deixar o açúcar caramelizar com um pouco de água numa panela

3. Untar 12 forminhas com o caramelo

4. Bater leite condensado, ovos e leite.

5. Encher as formas com a massa de ovos

6. Cozer no forno em banho-maria durante 40 minutos

7. Retirar da forma e deixar arrefecer no frigorífico

8. Servir com frutos silvestres

TAK:

Os nossos sinceros agradecimentos a

Sua Excelência Senhora Embaixadora Rita Laranjinha

Associação Portuguesa na Dinamarca

Vinho.dk

Tekniske rulletekster:

Chef: Marta Tavares

Cameraman: Rui Tavares

Harmonização de vinhos: Torben Ryttersgaard