

## Estação do sol



### ***Polvo ao molho (4 porções)***

2Kg de polvo  
3 cebolas processadas  
100 ml de azeite de oliva  
5 tomates sem pele e sem sementes  
2 dentes de alho processados  
1 pimentão verde processados  
3 vidros de leite de coco  
3/4 xícara (chá) de vinho branco seco  
1 colher de sopa de Coentro  
2 colheres de sopa de cebolinha  
sal à gosto

Cozinhar o polvo em uma panela de pressão com uma cebola, por 40 minutos. Após o cozimento, limpar e cortar o polvo em cubos. Em uma panela à parte, aquecer o azeite e refogar o restante da cebola processada, o tomate, o alho e o pimentão. Acrescentar o sal e o leite de coco, até levantar fervura, colocar o polvo e o vinho, abafar na panela por um minuto. Acrescentar o coentro e a cebolinha.