

LULAS RECHEADAS À CANDOSA

INGREDIENTES

6 lulas para rechear
150 g de camarões para recheio
150 g perninhas de lula picadas
2 cebolas roxas picadas
1 cebola em rodela
2 dentes de alho
1/2 gomo de linguiça portuguesa
azeite
salsinha
2 tomates sem pele e sem sementes
1/2 xícara de farinha de rosca
1 pimenta dedo de moça pequena
sal
pimenta do reino
1/2 taça de vinho branco seco
palitos de dente

MODO DE PREPARO

Lave as lulas preparadas para rechear e reserve.

Recheio:

Refogue a cebola roxa, o alho e a linguiça bem picada fininha no azeite;

Acrescente os camarões e as perninhas de lula picadinhas;

Acrescente os tomates, sal, pimenta do reino e pimenta dedo de moça picadinha.

Deixe refogar até diminuir o caldo e firmar os camarões.

Acrescente a farinha de rosca aos poucos até o ponto desejado; coloque até 1/2 xícara ou menos, a seu gosto.

Deixe esfriar

Recheie as lulas até 2/3 delas, porque diminuem o tamanho cozidas. Feche as lulas recheadas com palitos de dente.

Preparo das lulas:

Forre uma panela com azeite e a cebola em rodela

Coloque as lulas recheadas uma ao lado da outra

Coloque sal, pimenta do reino e regue azeite sobre as lulas.

Ligue o fogo e deixe por cerca de 13 minutos, dependendo do tamanho das lulas, até ficarem macias em um garfo.

Regue o vinho e deixe por mais 3 a 5 minutos.

Sirva com arroz branco.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/12971-lulas-recheadas-a-candosa.html>