

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 rodelas

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 camaões e as perninhas de lula picadinhas;

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

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 rodelas

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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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