

NERO DI SEPPIA COM BOTÕES DE LULA

INGREDIENTES

MOLHO:

Molho: 2 colheres (sopa) de azeite
1 colher de (sopa) de manteiga
2 dentes de alho em lascas
1 tomate sem pele e sem semente em cubos
200 g de botões de lula
sal e pimenta-do-reino a gosto
1 colher (café) de páprica doce
1 pitada de manjericão seco
5 folhas de manjericão fresco picado
250 ml de creme de leite fresco
50 g de parmesão ralado (de preferência ralado na hora)
folhas de manjericão e um fio de azeite para decorar

MODO DE PREPARO

Em uma frigideira grande, sele os botões de lula em uma colher de azeite e manteiga. Quando estiverem levemente douradas, tire do fogo e reserve em um recipiente.

Coloque a água para ferver com sal e, assim que ferver, coloque a massa por aproximadamente 11 ou 12 minutos, mexendo de vez em quando para não grudar.

Pegue a frigideira que usou para selar a lula e acrescente a colher de azeite restante, doure o alho, acrescente o tomate picado, os temperos e deixe refogar por uns 3 minutos.

Acrescente as lulas ao refogado, acerte o sal e a pimenta.

Desligue o fogo e acrescente o creme de leite e o queijo. Escorra a massa, junte o molho e finalize com um fio de azeite e folhas de manjericão.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/14508-nero-di-seppia-com-botoes-de-lula.html>