

VINAGRETE DE LULA JU GARCIA

INGREDIENTES

500 g de lula
1 cebola cortada em cubos
400 g de tomatinhos
1 cenoura ralada
1 limão
pimenta-do-reino
sal
azeite
salsinha
vinagre balsâmico

MODO DE PREPARO

Ferva 500 ml de água com sal e após ferver, adicione as lulas por 3 minutos.

Retirar as lulas da água.

Após, em uma frigideira aqueça o azeite e coloque as lulas, adicionando sal e pimenta-do-reina a gosto.

Deixe por, aproximadamente, 2 minutos e desligue o fogo.

Enquanto as lulas esfriam, corte a cebola em cubos, pique os tomates e rale a cenoura.

Coloque em uma travessa e acrescente as lulas já frias.

Tempere com o limão, sal, pimenta-do-reino e um pouco de vinagre balsâmico.

Pronto, pode servir.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/27633-vinagrete-de-lula-ju-garcia.html>