

ANÉIS DE LULA GRELHADOS NO ALHO E CANELA

INGREDIENTES

- 1 e 1/2 kg de anéis de lula
- 5 dentes de alho picados
- 2 colheres de sopa de azeite
- 1 colher de sobremesa de canela em pó

MODO DE PREPARO

Tempere os anéis de lula com o alho e azeite.

Despeje numa frigideira de ferro preaquecida.

Quando o alho começar a dourar, adicione a canela, mexendo delicadamente.

A canela dá um toque adocicado que vai muito bem com o gostinho marinho.

Sirva com pão francês.

Receita ótima para um domingo em família.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/28690-aneis-de-lula-grelhados-no-alho-e-canela.html>