

LULA RECHEADA COM RICOTA E MANJERICÃO

INGREDIENTES

800 g de lulas inteiras grandes limpas (com ou sem pele, tanto faz)

500 g de queijo ricota

500 g de queijo minas

2 latas de creme de leite

manjericão

pimenta-do-reino

azeite

sal (se precisar, pois já terá sal no queijo)

palito de dente

parmesão para gratinar

MODO DE PREPARO

RECHEIO:

Recheio: Misture o queijo minas e a ricota, amassando com as mãos mesmo, deixando grãos grossos.

Adicione e misture bastante manjericão e a pimenta-do-reino ao seu gosto, de preferência moída na hora.

Misture agora com uma colher as latas de creme de leite, azeite ao seu gosto também e prove se está bom de sal.

Para quem gosta, vale adicionar um pouquinho de um bom vinho branco seco nesse creme.

Recheie os canudos das lulas utilizando uma colher.

Feche os canudos com o palito de dente e vá arrumando em uma travessa que vá ao forno, pré-untada com azeite.

Não coloque uma lula sobre a outra e nem deixe muito espaço sobrando na travessa.

Depois de recheadas, derrame o recheio que sobrou sobre as lulas e rale o parmesão por cima para gratinar.

Leve ao forno já aquecido na potência máxima por aproximadamente 20 minutos (dependendo do forno). Quando estiver gratinado e a lula e o creme bem rosados é que está pronto.

Acompanha bem com um arroz branco e um bom vinho para beber.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/31082-lula-recheada-com-ricota-e-manjericao.html>