LULA FRITA RECHEADA COM CAMARÃO E CATUPIRY

INGREDIENTES

4 lulas grandes limpas

300 g camarão branco (limpo)

4 grãos de alho

300 g de gordura vegetal

150 g de catupiry

1 colher cheia de margarina

1 colher alho granulado frito

1 pitada de sazón

1 colher de chá de pimenta-do-reino moída

500 ml de leite

farinha para empanar

palito de dente

4 limões

água

sal a gosto

MODO DE PREPARO

Coloque as lulas limpas em uma tigela com leite e deixe por 1 hora.

Após coloque os camarões em outra tigela com água e limão e deixe descansar por 1 hora e 20 minutos.

Depois de 1 hora, retire a lula, lave em água corrente e coloque em outro recipiente com água, pimenta-do-reino em pó e 4 limões espremidos.

Deixe descansar por 30 minutos.

Retire o camarão, escorra bem e reserve em um recipiente.

Coloque a margarina na frigideira e deixe derreter, acrescente sal a gosto, os 4 grãos de alho esmagados e sazón.

Coloque os camarões e frite acrescentando em seguida o alho granulado frito.

Se quiser pode ser acrescentado um pouco de pimenta de gergelim, mas isso pode ficar a critério.

Estando no ponto, acrescente o catupiry e misture.

Reserve então a mistura em um recipiente.

Pegue as lulas, retire do molho que estava e preencha as mesmas com a mistura de camarão e catupiry (pode preencher bem).

Feche as lulas com um palito de dente e reserve em outro recipiente.

Passe a lula novamente na água com limão e empane com farinha.

Empanadas as lulas, aqueça a gordura vegetal a 180ºC e quando estiver bem quente coloque as lulas uma a uma para fritar.

As lulas podem ser fritas de 3 a 4 minutos.

Retire as lulas fritas e coloque as mesmas sobre um papel absorvente para retirar o excesso de oleosidade.

Se quiser pode acompanhar uma salada de agrião.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/36849-lula-frita-recheada-com-camarao-e-catupiry.html