LULA À DORÉ BOA SORTE E BERNACCHI

INGREDIENTES

1/2 kg de lula fervida temperada cozida e refogada

1/2 lata de cerveja itaipava branca

1 xícara de farinha de trigo

2 colheres de sopa de creme de cebola

1 copo de leite

2 colheres de azeite

1/2 lata de óleo soja

sal a gosto

pimenta-do-reino

1/2 limão

1 dente de alho

3 rodelas de cebola

MODO DE PREPARO

Lave bem as lulas e deixe de molho no leite por 15 minutos.

Após lave com limão, refogue com alho, cebola, azeite, sal e pimenta.

Cozinhe com 15 minutos na pressão até iniciar a liberação da pressão.

Prepare a pasta com a farinha, a cerveja e o creme de cebola.

Junte tudo e dê boa consistência na massa tipo pirão.

Passe as lulas no creme e ponha para fritar em óleo bem quente.

Sirva as lulas "Boa Sorte & Bernacchi" em travessa simples ou com molho tártaro de preferência.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/36904-lula-a-dore-boa-sorte-e-bernacchi.html