BIFUM COM LULA NA MANTEIGA

INGREDIENTES

500 g de lula em anéis

2 colheres de sopa de margarina

2 dentes de alho grandes

4 tomates pequenos

1 pimentão amarelo pequeno

cebolinha a gosto

pimenta-do-reino branca

sal a gosto

200 g de bifum (macarrão de arroz)

MODO DE PREPARO

Coloque os anéis de lula ainda congelados de molho na água fria por 5 minutos, escorra.

Cozinhe a lula em água fervente por cerca de 1 minuto. Não deixe por mais tempo se não fica borrachuda. Escorra bem e reserve.

Corte o alho em fatias finas e refogue na margarina até ficar dourado. Corte meio pimentão em fatias finas e junte ao alho, acrescente a lula coloque em fogo baixo e deixe dourar por uns 3 minutos, tempere com o sal e pimenta branca a gosto. Coloque o tomate, não deixe que ele desmanche acrescente a cebolinha e desligue.

Ferva dois litros de água com azeite e sal, quando a água estiver fervendo desligue e coloque o bifum por cerca de 1 minuto, mexa com um garfo para ver o ponto. Escorra, junte ao molho e sirva.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/37443-bifum-com-lula-na-manteiga.html