

LULA AO MOLHO BRANCO COM BATATA INGLESA

INGREDIENTES

1 kg de lula limpa e cotada em anéis
5 dentes de alho
suco de 1 limão
1/3 de azeite
1 tomate
1 pimentão
1 cebola
cheiro verde a gosto
coentro a gosto
1 caldo de camarão
1 pitada de pimenta-do-reino
sal a gosto
molho branco de sua preferencia
4 batatas grande cozida e cortadas em rodela finas
300 g de mussarela ralada
300 g de presunto ralado
1 sachê de molho pronto de sua preferência

MODO DE PREPARO

MONTAGEM:

Montagem: Em uma travessa coloque as batatas cortadas em rodela, depois as lulas o presunto ralado e a mussarela ralada, por último o molho branco, salpique queijo ralado e leve ao forno preaquecido para gratinar.

Depois é só servir com uma boa salada e um arroz branco.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/49250-lula-ao-molho-branco-com-batata-inglesa.html>