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 rodelas 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 rodelas,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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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