

LULA À DORÉ

INGREDIENTES

500 g de lula limpa e em anéis

100 g Farinha de trigo

500 ml de óleo

Sal e pimenta

MODO DE PREPARO

Passar as lulas na farinha de trigo e fritar em óleo bem quente.

Escorrer em papel toalha e servir com limão e molho tártaro.

Secar bem as lulas e cuidado, pois Às vezes podem a estourar como os churros com ar.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/52191-lula-a-dore.html>