ARROZ DE LULAS

INGREDIENTES

1 1/2 kg de lulas

1 cebola

2 dentes de alho

50 ml de azeite

1 folha de louro

100 ml de vinho tinto

250 g de arroz extra longo

2 colheres (sopa) de salsa picada

400 gr ervilhas (2 latas)

sal e pimenta a gosto

MODO DE PREPARO

Limpe as lulas, lave-as bem e corte em pedaços. Refogue a cebola e os alhos, ambos picados, no azeite. Junte a folha de louro e as lulas e deixe cozinhar por alguns momentos. Depois, regue com o vinho e acrescente água em quantidade necessária para o cozimento. Tampe, tempere a gosto e deixe cozinhar em fogo brando. No meio do cozimento, adicione o arroz . Quando faltarem 5 minutos para terminar o cozimento, acrescente as ervilhas e a salsa, verifique os temperos. Sirva imediatamente.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/55608-arroz-de-lulas.html