

# 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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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