

LULA COM CERVEJA

INGREDIENTES

1/2 kg de lula cortadas em fatias

1 cebola média

1 pimentão maduro

1 tomate

4 dentes de alho

Caldo de peixe em cubo ou pó

Cominho a gosto

Pimenta-do-reino a gosto

Sal a gosto

200 ml de cerveja preta

50 ml de azeite extra virgem

1 copo de água

Queijo ralado

MODO DE PREPARO

Limpe a lula e corte em tiras, tempere com o alho, sal, pimenta e cominho.

Em um pouco de azeite refogue a lula e coloque a cerveja e a água.

Deixe cozinhar em panela de pressão por 10 minutos depois da fervura.

Enquanto isso em outra panela no restante do azeite refogue a cebola e o pimentão e o tomate, todos cortados em tiras.

Acrescente o caldo de peixe.

Em um refratário coloque a lula cozida e escorrida, por cima coloque o molho e por último o queijo.

Leve para gratinar.

Sirva com arroz branco e salada verde ou arroz feijão e salada de legumes.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/56316-lula-com-cerveja.html>