

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.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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