LULA FRITA RECHEADA

INGREDIENTES

10 lulas médias (aproximadamente 17 cm corpo)

10 tentáculos/cabeça cortadas em cubos

2 tomates sem sementes

1 pimentão pequeno

1 punhado de cheiro-verde

1/2 copo de azeite

sal a gosto

8 dentes de alho amassado

1 cebola picadinha

1 pomarola

1/2 kg de farinha de mesa

MODO DE PREPARO

Limpe as lulas e reserve

Faça o recheio e coloque azeite em uma uma panela média

Após tudo bem douradinho, coloque os tentáculos

Mexa até dourar, por aproximadamente 3 minutos

Depois coloque os tomates, o pimentão, o sal a gosto e o pomarola e mexa até o tomate desmanchar

Junte o punhado de cheiro

Recheie e feche com palitos para a farofa não sair

Em uma panela alta, coloque o óleo e quando estiver bem quente, coloque as lulas e frite

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/6309-lula-frita-recheada.html