

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

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/6309-lula-frita-recheada.html>