



Lulas ao Manjericão com Azeitonas



Ingredientes

- 1 emb. de Lulas Limpas 20/40 Pescanova
- Sal q.b.
- 2 dentes de alho
- Azeite q.b.
- Manjericão fresco q.b.
- Azeitonas pretas q.b.



Dificuldade
Fácil



Tempo
Menos de
15 min



Nº de pessoas
2 Pessoas

Preparação

1. Descongele as lulas e tempere com sal e alho picado.
2. Cubra generosamente o fundo de uma frigideira grande com azeite, junte as lulas bem escorridas, 12 a 14 folhas de manjericão e cozinhe em lume médio/alto por 6 a 8 minutos, aprox., virando a meio.
3. Sirva quente com azeitonas pretas a gosto.

Produtos Associados



Lulas Limpas

450 g



Lulas Limpas

800 g



**Lulas Limpas
Frumar**

800 g