



## Lulas Recheadas



Dificuldade  
Fácil



Tempo  
Entre 15-  
30 min



Nº de pessoas  
4 Pessoas

### Ingredientes

- 1 emb. de Lulas Limpas Pescanova
- 2 cebolas grandes
- 6 dentes de alho
- 100 g de chouriço
- 50 g de bacon
- 2 gemas cozidas
- 0,5 dl de vinho branco
- 4 tomates maduros
- 1 folha de louro
- 1 ramo de salsa
- azeite e sal q.b.

### Preparação

1. Retire os tentáculos das lulas e pique-os grosseiramente, bem como o bacon, o chouriço, uma cebola, 2 dentes de alho, as gemas e a salsa.
2. Envolve todos estes ingredientes e recheie as lulas com o preparado.
3. Feche-as com um palito e reserve.
4. Entretanto, num tacho com o fundo coberto de azeite, refogue a restante cebola, o alho e junte o louro. Adicione o tomate cortado em gomos e refresque com vinho branco. Tempere e, se necessário, acrescente um pouco de água. Deixe reduzir ligeiramente.
5. Coloque as lulas recheadas e deixe estufar por 30 min.
6. Sirva as lulas com arroz.

## Produtos Associados



**Lulas Limpas**

450 g



**Lulas Limpas  
Frumar**

800 g