



Tagliatelle com Lulas Limpas Al Pomodoro



Dificuldade
Fácil



Tempo
Entre 15-
30 min



Nº de pessoas
4 Pessoas

Ingredientes

- 1 emb. de LULAS LIMPAS PESCANOVA
- 600 g de tomate bem maduro
- 300 g de tagliatelle
- 2 dentes de alho
- 2 c. de sopa de polpa de tomate
- Manjericão q.b.
- Azeite q.b.
- Sal, pimenta preta e açúcar q.b.

Preparação

1. Descongelar as lulas, passar por água fria e escorrer bem;
2. Num tacho com o fundo com azeite, dourar os dentes de alho inteiros descascados e esmagados, retirar os dentes de alho e juntar ao azeite aromatizado o tomate (sem pele) bem picado, a polpa de tomate e 4 a 5 folhas grandes de manjericão, temperar com sal, pimenta preta moída na hora e 1 c. de café de açúcar, tapar e cozinhar por 10 min.;
3. Acrescentar as lulas ao tomate, envolver e cozinhar por 15 a 20 min. (até as lulas ficarem macias), mexendo de vez em quando;
4. Retificar os temperos com sal e pimenta preta moída na hora, regar com um ligeiro fio de azeite e mexer;
5. Cozer o tagliatelle em água a ferver com sal até ficar al dente e escorrer. Servir com as lulas al pomodoro, tudo temperado com pimenta preta acabada de moer e salpicado com folhas de manjericão cortadas em juliana.

Produtos Associados



Lulas Limpas

450 g



Lulas Limpas

800 g