



Lulas Recheadas



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.

Dificuldade



Fácil

Tempo



Entre 15-30 min

Nº de pessoas



4 Pessoas

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
20/40**

Embalagem: **450 g**



**Lulas Limpas
Frumar**

Embalagem: **900 g**