



## Lulinhas à Algarvia



Dificuldade  
Fácil



Tempo  
Menos de  
15 min



Nº de pessoas  
4 Pessoas

### Ingredientes

- 1 emb. de Lulinhas Pescanova
- Sal q.b.
- 1 c. de sobremesa de pimentão doce (facultativo)
- Azeite q.b.
- 2 dentes de alho
- 1 folha de louro
- 50 ml de vinho branco
- Salsa q.b.

### Preparação

1. Descongelar as Lulinhas, passar por água fria corrente e escorrer muito bem. Temperar de sal e pimentão doce e envolver bem.
2. Cobrir o fundo de uma frigideira larga com azeite, deitar os dentes de alho picados e o louro e deixar amolecer. Juntar as Lulinhas, saltear 1 a 2 min. e acrescentar o vinho branco. Saltear em lume médio a alto entre 4 a 5 min., salpicar com salsa picada, envolver e desligar.
3. Servir de imediato, acompanhado com batatas cozidas cortadas às rodelas e salsa fresca picada.

## Produtos Associados



**Lulinhas**

500 g