



Caldeirada de Lulas Limpas



Dificuldade
Fácil



Tempo
Entre 15-
30 min



Nº de pessoas
4 Pessoas

Ingredientes

- 1 embalagem de Lulas Limpas Pescanova
- 500 g de batatas
- 400 g de tomate maduro
- 300 g de cebolas
- 300 g de pimento vermelho
- 100 ml de vinho branco
- 2 dentes de alho
- 1 folha de louro
- Azeite, sal e pimenta preta q.b.
- Salsa q.b.

Preparação

1. Descongelar as Lulas Limpas Pescanova, passar por água fria corrente e escorrer;
2. Descascar as cebolas e as batatas e cortar em rodelas, descascar os dentes de alho e laminar, retirar os veios e as sementes ao pimento e cortar em rodelas, pelar o tomate e picar bem;
3. Num tacho largo com azeite a cobrir o fundo colocar a cebola e o alho laminado, depois o pimento e a seguir as batatas, dispor as lulas e em cima espalhar o tomate, acrescentar a folha de louro, alguns pés com salsa e temperar a gosto com sal e pimenta preta moída na hora;
4. Regar com o vinho branco e um fio de azeite, tapar e estufar em lume brando a médio durante 20 minutos aproximadamente (até as lulas estarem macias), agitando o tacho de vez em quando para não pegar;
5. Servir quente com salsa picada.

Produtos Associados



Lulas Limpas

450 g