



## Lulas Limpas de Fricassé à Salsa



Dificuldade  
Fácil



Tempo  
Entre 15-  
30 min



Nº de pessoas  
4 Pessoas

### Ingredientes

- 1 emb. de LULAS LIMPAS PESCANOVA
- 800 g de tomate maduro
- 2 gemas de ovo
- 2 cebolas
- 1 c. sopa de mostarda
- Azeite e manteiga q.b.
- Sal e piri-piri q.b.
- Louro e salsa q.b.
- Limão q.b.

### Preparação

1. Descongelar as lulas, passar por água fria e escorrer bem;
2. Cobrir o fundo de um tacho com as cebolas cortadas em rodelas muito finas. Levar ao lume com um pouco de azeite e manteiga. Pelar e esmagar o tomate e juntar à cebola. Temperar com sal, piri-piri e uma folha de louro e deixar cozinhar;
3. Quando estiver tudo macio, retirar o louro e triturar com a varinha mágica. Juntar as lulas, tapar o tacho e cozer em lume brando até que estejam tenras.
4. Numa tigela, misturar bem as gemas com a mostarda e algumas gotas de limão e juntar às lulas, já fora do lume, mexendo rapidamente;
5. Retificar o sal;
6. Servir as lulas polvilhadas com salsa picada, acompanhadas com puré de batata.

## Produtos Associados



**Lulas Limpas**

450 g



**Lulas Limpas**

800 g