



Lulas Recheadas com Chouriço e Bacon



Dificuldade
Fácil



Tempo
Entre 30-
60 min



Nº de pessoas
4 Pessoas

Ingredientes

- 1 embalagem de Lulas Limpas 450g Pescanova
- 750 g de tomate maduro
- 100 g de chouriço
- 50 g de bacon
- 6 dentes de alho
- 2 cebolas grandes
- 2 gemas cozidas
- 1 ramo de salsa
- 0,5 dl de vinho branco
- 1 folha de louro
- Azeite e sal q.b.

Preparação

1. Descongelar as lulas, retirar os tentáculos e picar grosseiramente;
2. Picar grosseiramente o bacon, o chouriço, uma cebola, 2 dentes de alho, as gemas e a salsa;
3. Envolver os ingredientes picados e rechear as lulas com o preparado. Fechar com um palito e reservar;
4. Num tacho com o fundo coberto de azeite, refogar a restante cebola e o alho picados com o louro. Adicionar o tomate cortado em gomos e refrescar com o vinho branco. Temperar de sal e, se necessário, acrescentar um pouco de água. Deixar reduzir ligeiramente. Dispor as lulas recheadas e deixar estufar por 30 minutos aproximadamente;
5. Servir as lulas recheadas com arroz, salpicando com salsa picada.

Produtos Associados



Lulas Limpas

450 g



Lulas Limpas

800 g