



# Lulas grelhadas com pesto de coentros



Categoria

Entradas e Petiscos



Tempo de preparação

Médio



Dificuldade

Médio



Custo

Médio



Com quem?

Com amigos



Nº de pessoas

4 pessoas

## Ingredientes



4 colheres de sopa de  
Gallo Azeite Extra Virgem  
Reserva

- 2 lulas grandes frescas
- 1 ramo de coentros
- 1 dente de alho
- Q.b. de sal
- Q.b. de pimenta
- Q.b. de torradas

## Modo de preparo

1

Grelhe as lulas num grelhador untado com um fio de Gallo Azeite Extra Virgem Reserva.

2

Cozinhe por 3 minutos de cada lado. Retire e reserve.

3

Coloque num liquidificador o restante azeite, o ramo de coentros, o dente de alho, sal e pimenta.

4

Bata até obter um molho homogêneo. Se achar necessário acrescente um pouco de água.

5

Corte as lulas em rodela, coloque numa tigela e tempere com o molho de coentros.

6

Sirva em pratos pequenos com torradas.

## Produtos utilizados



*Reserva*

Azeite de Oliva Extra Virgem

## Veja também

---

🍴 Entradas e Petiscos ⌚ Rápido 🍴 Fácil

*Tártaro de Ventresca de Atum com Pimentos e Tomate*

---

🍴 Entradas e Petiscos ⌚ Médio 🍴 Fácil

*Raviolis salteados com aroma de trufa*

---

🍴 Vegetariano ⌚ Médio 🍴 Fácil

*Vol au vent de ricotta com tomate cereja*

---

🍴 Entradas e Petiscos ⌚ Médio 🍴 Fácil

*Burrata frita com salada de tomate*

---

🍴 Entradas e Petiscos ⌚ Rápido 🍴 Fácil

*Bruschettas de atum, curgete e creme de queijo*

---



Mais receitas em

[www.galloportugal.com](http://www.galloportugal.com)

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide