



# Lulas grelhadas com ervas e malaguetas



Categoria  
Peixe



Tempo de preparação  
Médio



Dificuldade  
Médio



Custo  
"



Com quem?  
Seleccionar



Nº de pessoas  
4 pessoas

## Ingredientes

### Piri-piri Gallo Extra Forte

- 12 lulas limpas com tentáculos
- 4 dentes de alho picados
- 1 malagueta picada
- 1 colher de sopa de hortelã picada
- 2 colheres de sopa de salsa picada
- 4 colheres de sopa de coentros picados
- Q.b. de pimenta
- Q.b. de sal

## Modo de preparação

1

Corte as lulas a meio de forma a abri-las. Em seguida dê golpes na parte de cima da lula. Tempere com sal e com metade do alho.

2

Numa taça misture azeite, as ervas picadas, o restante alho picado e malagueta. Misture e adicione o piri-piri a gosto.

3

Aqueça um grelhador com azeite e cozinhe as lulas durante cerca de 15 minutos, virando de lado até tostadas. Tentáculos também.

4

Coloque a mistura de azeite num tacho pequeno e deixe ferver. Coloque as lulas num prato e regue o azeite por cima.

## Produtos utilizados



Extra Forte  
Piri-Piri com Azeite

## Veja também

---

🐟 Peixe ⌚ Demorado 🟢 Fácil

*Salada de polvo com batatas e feijão verde*

---

🍝 Massas ⌚ Médio 🟢 Fácil

*Linguini com cavala*

---

🐟 Peixe ⌚ Rápido 🟢 Fácil

*Bruschetta de sardinha à portuguesa*

---

🐟 Peixe ⌚ Médio 🟢 Fácil

*Atum com batatas e espargos*

---

🐟 Peixe ⌚ Médio 🟢 Fácil

*Tacos de salmão*

---



Mais receitas em

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

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide