Lulas grelhadas com ervas e malaguetas

Categoria	Tempo de preparação	Dificuldade	Custo	Com quem?	Nº de pessoas
Peixe	Médio	Médio	''	Seleccionar	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 Rápido Fácil

Tosta de cavala com laranja

Peixe Rápido Fácil

Bagel com filete de atum e pickles de cebola roxa

Peixe Médio Fácil

Torre de bacalhau de cebolada de pimentos e batatas laminadas

Peixe Rápido Médio

Bacalhau à brás

Peixe Demorado Fácil

Salada de polvo com batatas e feijão verde

GALLO

Mais receitas em

www.galloportugal.com

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide