



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

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide