

LULAS RECHEADAS COM COGUMELOS E BACON

www.saborintenso.com

INGREDIENTES PARA 4 PESSOAS

1,5kg de lulas
150g de cogumelos
200g de bacon
2 cebolas picadas
400g de tomate pelado
2 dentes de alho picados
6 colheres (sopa) de azeite
1 copo de vinho branco
Salsa q.b.
Sal q.b.
Pimenta q.b.

PREPARAÇÃO

Numa panela com água fervente temperada com sal, coloque os sacos das lulas, e as respectivas abas e cabeças.

Logo que os sacos das lulas estejam escaldados retire para um prato. Deixe cozer as abas e as cabeças durante 5 minutos e retire.

Na picadora, pique as cabeças e as abas das lulas, pique também os cogumelos, o bacon e a salsa.

Num tacho, leve ao lume metade do azeite e metade da cebola, deixe refogar. Junte os cogumelos, o bacon e as lulas picadas, deixe refogar mais um pouco e junte a salsa picada. Tempere com pimenta e por fim junte a gema de ovo, mexa tudo bem e retire.

Recheie os sacos das lulas com o preparado e feche-os com um palito.

Num tacho leve ao lume o restante azeite, a restante cebola, os alhos picados e deixe refogar. Junte o tomate pelado cortado em cubos e deixe refogar mais um pouco, junte as lulas, o restante recheio (caso tenha sobrado) e regue tudo com vinho branco, junte um pouco de caldo de cozer as lulas, deixe cozinhar durante 40 minutos em lume brando, se necessário acrescente mais caldo.

Acompanhe este prato com puré de batata ou arroz branco.

Custo: 17.40 € ; Custo por pessoa: 4.35 €

<http://www.saborintenso.com/f17/lulas-recheadas-cogumelos-bacon-94/>

www.saborIntenso.com