

Spaguetti com lulas



Ingredientes: 500 grama de lulas
4 colher de sopa de óleo
3 unidade de dentes de alho esmagados
375 grama de esparguete
1 unidade de cebola picada
80 mililitro de vinho branco

Instruções de preparação:

Cortar as lulas em tiras finas cozer o esparguete al dente, escorre-lo e mante-lo quente. Aquecer 2 colh. de sopa de óleo e alourar o alho e a cebola, juntar o vinho, deixar ferver e juntar ao esparguete e envolver. Temperar com sal e pimenta. Fritar as lulas no óleo até estarem tenras e brancas e servir as lulas sobre o esparguete.

Sugestões Adicionais: