



Lulas grelhadas com pesto de coentros



Categoria

Entradas e Petiscos



Tempo de preparação

Médio



Dificuldade

Médio



Custo

Médio



Com quem?

Com amigos



Nº de pessoas

4 pessoas

Ingredientes



4 colheres de sopa de
Gallo Azeite Virgem Extra
Seleção Planícies do Sul

- 2 lulas grandes frescas
- 1 ramo de coentros
- 1 dente de alho
- Q.b. de sal
- Q.b. de pimenta
- Q.b. de pão torrado

Modo de preparação

1

Grelhe as lulas num grelhador untado com um fio de Gallo Azeite Virgem Extra Planícies do Sul.

2

Cozinhe por 3 minutos de cada lado. Retire e reserve.

3

Coloque num liquidificador o restante azeite, o ramo de coentros, o dente de alho, sal e pimenta.

4

Triture até obter um molho homogêneo. Se achar necessário acrescente um pouco de água.

5

Corte as lulas em rodela, coloque numa taça e tempere com o molho de coentros.

6

Sirva em pratos pequenos com pão torrado.

Produtos utilizados



Seleção Planícies do Sul

Azeite Virgem Extra

Veja também

 Vegetariano  Médio  Fácil

Vol au vent de ricotta com tomate cereja

 Entradas e Petiscos  Médio  Fácil

Burrata frita com salada de tomate

 Entradas e Petiscos  Rápido  Fácil

Bruschettas de atum, curgete e creme de queijo

 Entradas e Petiscos  Médio  Fácil

Tataki de atum com molho picante

 Entradas e Petiscos  Médio  Fácil

Vol au vents de cogumelos com balsâmico



Mais receitas em

www.galloportugal.com

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide