Lulas grelhadas com pesto de coentros

Categoria	Tempo de preparação	Dificuldade	Custo	Com quem?	Nº de pessoas
Entradas e Petiscos	Médio	Médio	Médio	Com amigos	4 pessoas

Ingredientes

- 4 colheres de sopa de Gallo Azeite Extra Virgem Reserva
- 2 lulas grandes frescas
- 1 ramo de coentros
- 1 dente de alho
- Q.b. de sal
- Q.b. de pimenta
- Q.b. de torradas

Modo de preparo

1. Grelhe as lulas num grelhador untado com um fio de Gallo Azeite Extra Virgem Reserva.
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. Bata até obter um molho homogéneo. Se achar necessário acrescente um pouco de água.
5. Corte as lulas em rodelas, coloque numa tigela e tempere com o molho de coentros.
6. Sirva em pratos pequenos com torradas.

Produtos utilizados

Reserva

Azeite de Oliva Extra Virgem

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

GALLO

Mais receitas em

www.galloportugal.com

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide