

Macarronada de lula



Ingredientes

- 1 kg de lula em anéis
- 2 tomates maduros de sementes
- 1 cebola média
- 3 colheres de cheiro verde
- Sal e pimenta a gosto
- 500 g de macarrão espaguete
- 1/2 copo de azeite de oliva

Modo de preparo

- Deixe a lula imersa no leite por 40 minutos
- Lave-a bem e tempere com sal e pimenta
- Esquente o azeite e coloque as lulas bem drenadas com o cheiro verde
- Enquanto isso coloque o macarrão para cozinhar, não deixe cozinhar demais, deixe-o al dente
- Assim que a lula começar a dourar coloque a cebola e os tomates cortados
- Misturar bem
- Escorrer o macarrão e mistura com as lulas
- Servir quente com vinho de sua preferência