

Lula na cerveja



Ingredientes

- 4 colheres de sopa de azeite
- 2 cebolas picadas
- 2 dentes de alho picados
- 1 kg de lulas limpas e cortadas em anéis
- 350 ml de cerveja
- Sal e pimenta do reino a gosto
- 200 ml de leite de coco
- 300 g de requeijão
- 200 ml de creme de leite
- 1 colher de sopa de amido de milho dissolvido em 1/2 copo de leite.

Modo de preparo

- Em uma panela de pressão refogue no azeite a cebola e o alho até que as cebolas fiquem transparentes
- Acrescente a lula e a cerveja, tempere com sal e pimenta e deixe cozinhar por 10 minutos (contando depois que começar o barulho da panela)
- Acrescente o leite de coco, o requeijão, o amido de milho dissolvido e deixe engrossar até o seu gosto
- Corrija o sal
- Acrescente o creme de leite aqueça sem deixar ferver e desligue o fogo
- Sirva com arroz branco.