



Anéis de lula à dorê (textura modificada)

Ingredientes para duas pessoas

200 g de anéis de lula congelados

180 g de caldo de peixe

50 mL de leite semidesnatado

Azeite de oliva extra virgem

2 colheres (sopa) de maionese

1 pitada de cúrcuma em pó

Limão espremido

Preparo

1. Fritar as lulas e escorrer em papel absorvente.
2. Processar com o caldo de peixe. Adicionar os 50 mL de leite e a pitada de cúrcuma, processar novamente até obter a textura desejada.
3. Colocar o purê de lulas em uma saco pequeno e novo próprio para alimentos, cortar uma das pontas com uma tesoura (0,5 cm). Montar dois pratos: modelar as argolas remetendo ao formato de anéis de lulas, colocar uma colher de sopa de maionese ao lado das argolas e algumas gotas de limão por cima. ima.

Recomendações

É recomendável comer este prato misturando um pouco de lula com a maionese enquanto se adiciona também o limão espremido.