

Peixes

Fishes

TeleCulinária
as receitas que resultam sempre

Peixes

Espetadas de lulas com camarão

INGREDIENTES

- 1 kg de lulas pequenas limpas
- 8 camarões grandes
- 1 cebola roxa
- 1 dente de alho
- 1/2 embalagem de tomates-cereja
- 1/2 pimento verde
- 1/2 limão (sumo)
- 40 g de margarina
- 2 colheres (sopa) de azeite
- 1 colher (sopa) bem cheia de pimentão-doce
- Folhas de tomilho q.b.
- Molho picante q.b.
- Sal q.b.
- Batatinhas assadas para acompanhar

PREPARAÇÃO

1. Coloque as lulas e os respetivos tentáculos numa tigela, tempere com o azeite, sal e o pimentão-doce e mexa. Reserve.
2. Descasque e corte a cebola em cubos grandes. Limpe o pimento e corte-o também em cubos do mesmo tamanho. Descasque os camarões, deixando-lhes a cabeça e a cauda. Faça-lhes um corte no lombo e retire-lhes a tripa.
3. Prepare as espetadas: em espetos de madeira, coloque um tomate-cereja, uma lula com tentáculo, um cubo de pimento, outra lula com tentáculo, um camarão, mais uma lula com tentáculo, um cubo de pimento, outra lula com tentáculo e, por fim, um cubo de cebola. Prepare as restantes espetadas da mesma forma.
4. Deite a margarina num recipiente, junte um pouco de molho picante, algumas gotas de sumo de limão, folhas de tomilho e o alho esmagado com ou sem casca. Leve ao micro-ondas por cerca de 2 minutos. Grelhe as espetadas, virando-as e pincelando-as de vez em quando com este molho. Sirva com batatinhas assadas com casca.

4 PESSOAS
1 hora
fácil
meio
241 kcal



Néctar dos **Deuses** 

■ **Soalheiro Granit 2015**

O comportamento da casta Alvarinho em Melgaço, regra geral, proporciona vinhos muito frescos, de sabor rico e persistente, que combinam muito bem com os pratos mais leves da época de verão. É o caso deste Soalheiro, com maior ênfase no perfil mineral, vai harmonizar na perfeição com os sabores da nossa receita.



Vinhos sugeridos pelo tiptue Joli Wine & Food Activist (www.joli.pt)