

# Lula recheada com camarão e cogumelos shimeji

Fonte: GNT-Globo

## INGREDIENTES

09 lulas limpas e inteiras (com os tentáculos)  
500g de camarão limpo sem casca  
300g de shimeji  
2 tomates  
1 cebola  
folhas de louro  
2 dentes de alho  
1 limão  
Sal Marinho Rui Simeão  
pimenta-do-reino  
coentro  
3 colheres de sopa azeite Valle Madruga  
80 ml de molho teriyaki  
500ml de água



## PREPARAÇÃO

Lave bem as lulas, deixando apenas o corpo. Lave e reserve os tentáculos.

Tempere as lulas com um limão espremido, sal, pimenta-do-reino, folhas de louro e reserve.

Lave o camarão e corte em pedaços pequenos, tempere com limão, sal, pimenta-do-reino e reserve.

Pique a cebola e o alho e refogue no óleo até dourar.

'Solte' um pouco o shimeji.

Corte os tomates em pedaços pequenos e reserve.

Junte o camarão ao refogado e deixe dourar

Junte os tentáculos da lula e o shimeji. Teste o sal. Acrescente, então, o coentro picado à gosto. Acrescente, em seguida, os tomates.

Coloque, em outra boca do fogão, uma panela com água para cozinhar que será usada depois.

Mexa bem o refogado e depois adicione o molho teriyaki. Desligue o fogo..

Recheie as lulas com o refogado e feche a parte aberta com a ajuda de palitos de dente

Coloque as lulas recheadas para cozinhar no restante do refogado e acrescente a água quente. Deixe por cerca de 40 minutos. Agora elas estão prontas para servir!

QUINTA  
VALLE  
MADRUGA



Alberto Ramos Moreira

935 626 736

[a.t.moreira.email@sapo.pt](mailto:a.t.moreira.email@sapo.pt)

