

Gravatinha com Lulas e Ervilhas

400g de gravatinha

300g de lula grande

1 copo vinho branco seco

1 concha caldo

200g de ervilha fresca

1 cebola

1 copo de azeite de oliva

1 maço pequeno de salsa

1 dente de alho

Sal e Pimenta

Modo de preparo:

1º Limpe cuidadosamente as lulas, retirando a cartilagem, os tentáculos e a tinta. Corte-as em fatias bem finas.

2º Em uma panela, aqueça parte do azeite e doure a cebola cortada em fatias finas.

3º Adicione as lulas, o vinho branco e o caldo. Tempere com sal e pimenta a gosto.

4º Cozinhe em fogo baixo, mexendo constantemente.

5º Limpe as ervilhas e coloque-as em uma panela com alho e azeite.

6º Tempere com sal e parte da salsa picada. Cozinhe em fogo baixo e retire o alho.

7º Cozinhe o macarrão até ficar al dente, escorra e misture com o molho de lulas e ervilhas.

8º Finalize com bastante salsa picada por cima.



MARENGHI, Franco e Amarita Pacelli. TuttoPasta. Fotografia por Fredi Marcarini – 1997