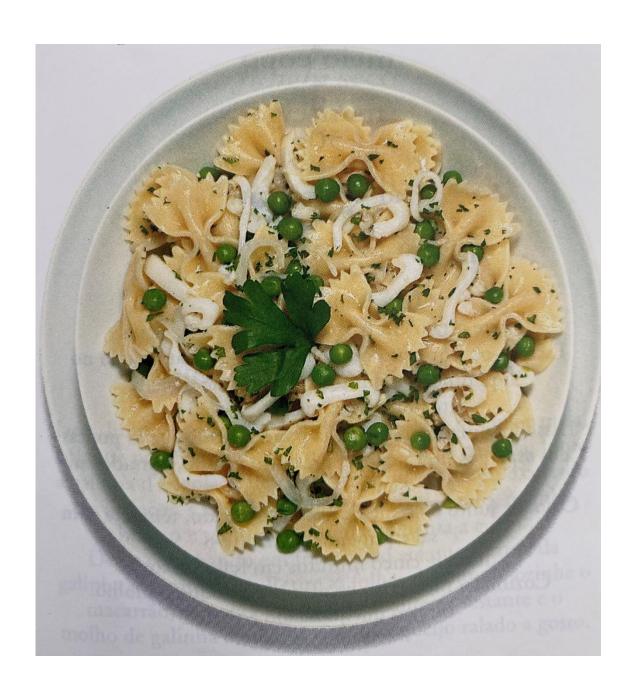
Gravatinha com Lulas e Ervilhas

- 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 salsinha
- 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 salsinha 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 salsinha picada por cima.



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