

# LULAS COM MOLHO DE ALHO



## CONFEÇÃO

1. Coloca-se 1l de água e sal no copo (qb).

---
2. Descascar as batatas, cortá-las em quartos e colocá-las no copo.

---
3. Colocam-se as lulas no cesto temperadas com sal, pimenta e limão e um fio de azeite. Coloca-se em cima do copo e programa-se 25 minutos, temperatura 100.

---
4. Terminado o tempo, verificar se as batatas estão cozidas ( se não estiverem colocar mais 5/10 minutos) .

---
5. Acabado o tempo retirar para uma travessa as batatas e as lulas.

---
6. Escorrer a água do copo e colocar novamente.

---
7. Picar o alho e a manteiga ou o azeite e deixar alourar 5 minutos, 100º, velocidade 1 (acessório misturador).

---
8. Regar as lulas e as batatas com este molho e servir polvilhado com salsa ou coentros picados.(a gosto)

---

## INGREDIENTES

- 2 EMBALAGENS DE LULAS CONGELADAS
- 3 OU 4 BATATAS
- 120 GRS DE MANTEIGA OU AZEITE
- 3 DENTES DE ALHO
- PIMENTA E LIMÃO
- SALSA OU COENTROS PARA POLVILHAR