

Ingredientes:

750 gramas de arroz  
750 gramas de lulas  
6 colheres de azeite  
1 dente de alho  
2 cebolas  
limão  
sal

Modo de Preparo:

Lavar bem as lulas, sem esquecer de lhes tirar as lâminas transparentes. Cortar em pedaços e temperar com sal e limão. Enquanto isto, fazer um refogado com o azeite, o alho e a cebola bem batidinha. Quando estiver bem dourado o refogado, juntar 1 litro de água. Colocar as lulas, previamente cozidas durante 20 minutos, e, em seguida, o arroz. Juntar o sal a gosto, e deixar ferver durante 10 minutos destampado, Tampar e levar ao forno para acabar de secar.

[www.casadecarnesvilapires.com.br](http://www.casadecarnesvilapires.com.br)