



## Lula a dorê



**Rendimento**

10 porções



**Tempo de preparo**

00:15

## Ingredientes

Nome do Ingrediente	Medida Caseira	Peso/Volume
Leite	2 xícaras (chá)	400 ml
Suco de limão	2 colheres (sopa)	30 ml
Lula (limpa, cortada em anéis)	-	1 kg
Caldo SAZÓN® Profissional para Frutos do Mar	4 colheres (chá)	20 g
Farinha de trigo	1 xícara (chá)	110 g
Fubá	1 xícara (chá)	130 g

## Modo de Preparo

1. Em um bowl grande, coloque o leite e o suco de limão, e misture. Junte a lula, feche com plástico-filme e leve à geladeira, por 12 horas, para tomar gosto.
2. Retire a lula da marinada, escorra e transfira para outro bowl grande. Acrescente o Caldo SAZÓN® Profissional à lula e misture. Reserve.
3. Em um saco plástico para alimentação, adicione a farinha de trigo e o fubá, e misture. Junte a lula temperada e misture bem, chacoalhando o saco plástico, até a farinha aderir aos anéis de lula.
4. Retire os anéis de lula do saco plástico, remova o excesso de farinha e frite em imersão, em

óleo quente, aos poucos, por cerca de 1 minuto, ou até dourar. Escorra em papel toalha e sirva em seguida.