

LAGOSTA RECHEADA

INGREDIENTES

RECHEIO:

Recheio: Sal a gosto

1 sachê de tempero em pó sabor peixe

2 xícaras de farinha de trigo

1/2 de margarina

1/2 cebola picada

200 g de mussarela ralada

MODO DE PREPARO

RECHEIO:

Recheio: Coloque a manteiga, a cebola e o tempero em pó e deixe derreter a manteiga.

Em seguida, coloque o leite e, por último, a farinha de trigo.

O ponto do recheio é deixar cozinhar bastante a ponto de soltar da panela.

MONTAGEM:

Montagem: Com as lagostas cozidas, corte-as ao meio e preencha com o recheio.

Finalize com a mussarela ralada.

Preaqueça o forno por 10 minutos a 200° C.

Em seguida, coloque as lagostas e deixe assar por 25 minutos.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/15953-lagosta-recheada.html>