

LAGOSTIM

INGREDIENTES

300 g de lagostim limpo (equivale a 1 kg sem limpar, com casca)

1 limão tahiti

1 dente de alho

1 colher (sopa) de manteiga

1 fio de azeite

1/2 grão de noz-moscada ralada

50 g de parmesão fresco ralado na hora

1 caixa de creme de leite com soro

1 colher (sopa) de requeijão

sal a gosto

pimenta a gosto

MODO DE PREPARO

Tempere os lagostins com suco de 1 limão e um pouco de noz-moscada.

Numa panela quente coloque a manteiga, o fio de azeite e o dente de alho espremido na hora.

Assim que dourar o alho, acrescente o lagostim, gotas do molho de pimenta e refogue em fogo baixo.

Quando estiver quase cozido, acrescente o creme de leite, o requeijão e mexa sem parar.

Rale o restante da noz-moscada.

Deixe cozinhar um pouco e acrescente o queijo ralado.

Desligue o fogo e coloque num refratário.

Rale mais queijo ralado e leve ao forno 180° C, até gratinar o queijo.

Acerte o sal se necessário, pois o parmesão já contém sal.

Sirva com arroz branco.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/17477-lagostim.html>