

LAGOSTA ASSADA INTEIRA

INGREDIENTES

- 1 lagosta de 2 kg
- 3 colheres (sopa) de manteiga
- 1 cebola picada
- cheiro-verde
- 2 dentes de alho picados
- sal a gosto

MODO DE PREPARO

Após limpar a lagosta, retire a carcaça da cabeça e do corpo e reserve, vamos utilizar somente a carne neste momento.

Espete um palito de churrasco para ela não enrolar, então ferva água suficiente para cobrir a lagosta com 1 colher (sopa) de sal.

Coloque a carne quando a água ferver e deixe somente por 5 minutos.

Derreta a manteiga e frite a cebola, o alho, o cheiro-verde e uma pitada de sal até amolecer a cebola, não precisa dourar pois o cheiro-verde pode queimar.

Coloque a lagosta na assadeira, banhe com o molho de manteiga e cebola e depois coloque a carcaça de volta (ela encaixa certinho), caso tenha quebrado a carcaça durante a limpeza ou desejar fazer sem a carcaça, proteja com papel alumínio.

Você pode espalhar legumes cozidos em volta da lagosta no momento que colocar na assadeira.

Asse por 10 minutos em forno preaquecido.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/21926-lagosta-assada-inteira.html>