

LAGOSTA AO QUITETE

INGREDIENTES

- 3 lagostas médias (300 a 400 g cada)
- 5 dentes de alho
- 10 colheres (chá) de maionese gourmet
- azeite extravirgem
- 2 batatas (médias quase pequenas)
- 4 colheres (sopa) de sal

MODO DE PREPARO

LAGOSTA:

Lagosta: Em uma panela grande, ferva as lagostas com as 4 colheres de sal e água suficiente para cobri-las por inteiro.

O ponto de cozimento é quando as carcaças ficam avermelhadas.

Se necessário, vire-as durante o processo para garantir a homogeneidade do cozimento.

BATATAS:

Batatas: Lave as batatas e as ferva com água suficiente para cobri-las.

O ponto é quando elas estiverem macias (use um garfo para testar).

CREME:

Creme: Misture, em um recipiente de vidro, 5 dentes de alho bem socados, a maionese e um pouco do azeite.

QUITETE CREAM:

Quitete cream: Retire as cascas das batatas e as amasse, misturando ao creme.

Abra as lagostas ao meio (sentido da cabeça ao rabo) e retire toda a carne.

Próximo à cabeça, a carne tem um tom mais amarelado que pode sair facilmente com água e uma espátula.

Corte a carne em pequenos pedaços (tipo stroganoff) e misture ao creme.

Adicione mais azeite a gosto para dar uma consistência mais cremosa.

Sirva à temperatura morna para ambiente.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/25369-lagosta-ao-quitete.html>