

LAGOSTA CREMOSA A LA QUITETE

INGREDIENTES

3 lagostas média
2 batatas médias
5 dentes de alho
9 colheres (chá) de maionese
azeite extra-virgem
sal a gosto

MODO DE PREPARO

Ferva as lagostas, a água deve encobrir totalmente elas.

Adicione 5 colheres (chá) de sal durante o fervimento.

O ponto de cozimento se dá quando as carcaças das lagostas estiverem avermelhadas.

Em seguida, retire toda a carne das lagostas.

Cozinhe as batatas e em seguida retire a casca.

Em um recipiente de vidro, misture as lagostas, batatas amassadas, alhos espremidos e maionese.

Adicione o azeite e sal a gosto.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/25480-lagosta-cremosa-a-la-quitete.html>