

LAGOSTIN AO REQUEIJÃO

INGREDIENTES

2 kg de lagostin
1 cebola média picada
2 dentes de alho
cebolinha a gosto
1 lata de creme de leite sem soro
sal e pimenta-do-reino a gosto
queijo parmesão ralado a gosto

MODO DE PREPARO

Lave bem os lagostins, caso comprem eles frescos. Se congelado já vem limpos e prontos para consumo.

Ferver 01 litro de água e deixa-los por 15 minutos e escorrer.

Em uma panela, refogue a cebola e o alho até que doure.

Adicione os lagostins e os demais ingredientes.

Quando começar a secar, adicione 300 ml de água e deixe cozinhar por 20 minutos, sempre olhando. Caso a água seque, adicione aos poucos mais água, o que vale é o tempo.

Após o tempo, adicione a cebolinha, o requeijão e misture bem.

Em seguida, acrescente o creme de leite e, por fim, o queijo.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/26487-lagostin-ao-requeijao.html>