MOQUECA DE FILÉ DE LAGOSTA

INGREDIENTES

4 lagostas

sal

alho

azeite

tomate

cebola

pimentão

molho de tomate

MODO DE PREPARO

Pegue as lagostas e coloque em água fervendo, com 2 colheres de sal.

Após o cozimento, retire a cabeça da lagosta e faça um corte grande na casca da lagosta mas não retire a casca, pois ela ajudara a dar mais sabor na carne.

Em uma panela separada, coloque azeite, sal, alho, acrescente a cebola, tomate e pimentão, deixe ferver por 15 minutos.

Acrescente 3 colheres de sopa de molho de tomate e um pouco de água.

Coloque as lagostas, deixei ferver por mais 15 minutos.

Sirva com arroz branco.

Harmonização, vinho branco sempre é o recomendado para peixe ou frutos do mar (eu prefiro o tinto).

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/29074-moqueca-de-file-de-lagosta.html