LINGUINI A SANT’ ANTIOCO

INGREDIENTES

MOLHO:

Molho:500 ml de leite

2 colheres de sopa de farinha de trigo

1 colher de manteiga ou margarina

1 caldo de galinha

2 dentes de alhos amassados

1/2 cebola ralada

1 lata de creme de leite

MODO DE PREPARO

LAGOSTA:

Lagosta:Cozinhe a lagosta com água e sal até que fique vermelha.

Retire a carne da cauda da lagosta, corte em pedaços pequenos, refogue com cebola, alho, salsa desidratada e sal.

Quando estiver refogado, adicione ao molho para realçar o sabor.

MOLHO:

Molho:Aqueça o leite e nele dissolva o caldo de galinha e a farinha de trigo, reserve.

Refogue o alho e a cebola na manteiga.

Coloque o leite reservado e misture em fogo baixo com fuê até engrossar.

Corrija o sal, desligue o fogo e incorpore o creme de leite.

Cozinhe a massa como de costume.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/30505-linguini-a-sant-antioco.html