

SOPA DE LAGOSTA FÁCIL

INGREDIENTES

500 g de filé de lagosta (5 lagostas pequenas ou 2 médias ou 1 grande)

1 cebola grande picada

3 colheres de sopa de azeite

2 tomates grandes picados sem semente

1 pimentão picado sem semente

4 pimentas de cheiro amassadas sem semente

2 colheres de chá de colorífico (urucum, colorau)

1 xícara de chá de leite de coco

cebolinha e coentro ou salsa a gosto

Sal a gosto

Pimenta-do-reino a gosto

MODO DE PREPARO

Doure a cebola no azeite de oliva.

Junte o tomate e o pimentão e adicione 30 ml de água.

Quando o tomate estiver desmanchando adicione a lagosta, a pimenta de cheiro, o sal e pimenta-do-reino a gosto.

Adicione água sempre que achar a mistura muito grossa.

Quando a lagosta estiver cozida passe a mistura, total ou parcialmente no liquidificador com 300 ml de água fervida, o leite de coco e as verduras restantes para conseguirmos uma cremosidade.

Devolva o conteúdo à panela por mais 5 minutos e estará pronto!

No caso da liquidificação total, pode-se deixar uma parte da lagosta para ser adicionada em pequenos cubos, para que se sinta a textura da lagosta.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/32004-sopa-de-lagosta-facil.html>