

# LAGOSTIM FÁCIL

## INGREDIENTES

1 kg de lagostim  
2 tomates  
5 dentes de alho  
sal e pimenta a gosto  
suco de 3 limões  
1 colher de manteiga  
1 colher de azeite  
leite de coco  
1 colher de molho de tomate

## MODO DE PREPARO

Primeiro limpe o lagostim, tirando as barbatanas.

Banhe com o suco de 2 limões.

Coloque água na panela até cobrir o lagostim e cozinhar por 10 minutos.

Depois de cozidos retire as cascas.

Depois de fervidos e descascados coloque em uma vasilha e acrescente o alho picado, suco de 1 limão, sal, pimenta e deixe descansar por 5 minutos. Coloque a manteiga e o azeite numa panela (grossa), acrescente os lagostim e deixe dourar um pouco.

Acrescente o tomate, refogue o leite de coco e o molho de tomate.

Deixe ferver e está pronto.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/36409-lagostim-facil.html>