

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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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