

SPAGHETTI AL'ASTICE (ESPAQUETE COM LAGOSTA)

INGREDIENTES

1 kg de lagosta ou 2 lagostas

1 xícara de chá de azeite de oliva extravirgem

1 xícara de chá de vinho branco (seco)

1 cebola (cortada em cubinhos)

2 dentes de alho (inteiros)

2 colheres de chá de coentro (bem picado)

400 g de macarrão (tipo espaguete)

500 ml de extrato de tomate

20 tomates (tipo cerejinha)

sal e pimenta-do-reino a gosto

MODO DE PREPARO

Prepare a cebola picada e deixe dourar no óleo junto com dentes de alho inteiros que devem ser removidos assim que estiverem dourados.

Lave as lagostas (o ideal seria lagostas vivas, mas se você não tem acesso pode usar congeladas) e corte-as ao meio no comprimento com uma tesoura, quebrar (com a ajuda de um quebra-nozes) das paredes das garras (de modo que a carne contida libere o líquido que contém saborosa) e coloque-os na panela.

Faça-os saltear alguns segundos, despeje o vinho branco e adicione o molho de tomate (que deve ser muito grosso) deixe cozinhar por 5 minutos.

Adicione os tomates cerejinha cortados em quatro partes e deixe-os cozinhar em fogo médio por cerca 20 minutos, virando ocasionalmente, retire a lagosta da panela e adicione o coentro picado ao molho.

Ferva uma panela com água, cozinhe o espaguete por cerca 8 minutos. Escorra e coloque-os para terminar de cozinhar dentro do molho de lagostas até que fique al dente.

Sirva: Coloque cada metade da lagosta em um prato, enfeite o prato em torno de cada meia lagosta com espaguete e salsa picada.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/42290-spaghetti-alastice-espaguete-com-lagosta.html>