

LAGOSTA DA BOCA TORTA

INGREDIENTES

2 kg lagosta perna de pau da boca torta (reserva especial comprada em peixarias da cidade)

2 ramos de coentro

3 kg de cebola

1 e 1/2 de tomate italiano

10 cabeças de limão

sal a gosto

urucum

azeite

pimenta mata bode (tem que ser a da cabeça verde)

panela de barro

fogo de fogão (não pode ser micro-ondas)

MODO DE PREPARO

Rasgue a lagosta no meio, sal, limão e pimenta síria a gosto.

Pique toda a cebola(tem que da muito mesmo para derreter ate da o caldo) junto com o tomate, nessa hora não coloque sal, mas coloque tomate e cebola junto para ferver.

Bem, antes disso você deve colocar azeite com urucum e pimentas mata bode para ferver. Lembrando que essa pimenta tem nas casas de ervas e o gosto é próprio para lagosta. Tudo isso deve ser feito na panela de barro e no fogo de fogão, pode até ser fogo a lenha, não tem problema, mas micro-ondas não.

Essa lagosta perna de pau tem umas pernas escuras amarronzadas igual madeira, mas a carne é bem gostosa. No final do caldo fervido pode colocar as lagosta e deixar ferver até entortar a boca.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/45103-lagosta-da-boca-torta.html>