

LAGOSTA À NARU

INGREDIENTES

2 lagostas médias
batatas
1 colher de sopa de salsa picada
1 cebola
3 dentes de alho
1 caldo de marisco
4 tomates verdes
alface o necessário
1/2 pimentão
sal
vinagre
azeite
2 folhas de louro

MODO DE PREPARO

Triture o sal, a salsa e os alhos, reserve.

Corte as lagostas ao meio longitudinalmente.

Tempere-as com a mistura anterior e vinagre, acrescente um pouco de azeite à mistura e deixe repousar por 15 minutos.

Em uma panela cozinhe as batatas temperadas com sal e as folhas de louro.

Pique os tomates, a cebola, asse o pimentão e tire a casca (pique-o também).

Misture-o com as folhas de alface para a salada e tempere com vinagre, azeite e sal.

Asse as lagostas (não no forno) e sirva com as batatas cozidas.

Bom apetite!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/45662-lagosta-a-naru.html>