

LAGOSTIM À MODA

INGREDIENTES

10 lagostins limpos (700 g)

vinho tinto seco

cebola média

1/2 tomate

folhas manjericão

salsinha

cebolinha de cheiro

suco de 2 limões

mel

azeite

sal

MODO DE PREPARO

Em uma vasilha misture o sal, azeite, o suco de limões e o vinho.

Pique o tomate, a cebola e acrescente a mistura.

Adicione a cebolinha, a salsinha, o manjericão e misture para formar um molho.

Coloque as lagostins no molho e deixe por uma hora para pegar um gosto.

Eu fiz no grill, então fiz uma "vasilha" com papel alumínio e despejei todo molho com os lagostins.

Feche bem o embrulho e leve no grill por mais ou menos 30 minutos. (como se fosse banho-maria).

Sirva com arroz e aproveite o molho.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaveisrapidas.com.br/receita/49541-lagostim-a-modam.html>