ARROZ COM LAGOSTA E LEITE DE COCO

INGREDIENTES

1 xícara de arroz

600 g de lagosta sem casca e cortada e pedaços grandes

3 colheres (sopa) de azeite de dendê

1 cebola média picada

1 dente de alho

3 pimentas biquinho

1/2 xícara de leite de coco

1 xícara de água

1/2 xícara de creme de leite

sal

1/2 xícara de azeite de oliva

MODO DE PREPARO

Numa panela grande coloque o azeite de oliva, frite a cebola em fogo baixo.

Quando a cebola estiver mole e transparente junte a lagosta, alho e as pimentas. Frite por mais 5 minutos.

Adicione o sal, misture bem, adicione o arroz e frite por mais 3 minutos.

Coloque o leite de coco, a água, misture bem, tampe a panela.

Cozinhe até o arroz ficar macio e quando a mistura estiver grudenta.

Junte o creme de leite, misture bem.

Apague o fogo e deixe descansar por 5 minutos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/49797-arroz-com-lagosta-e-leite-de-coco.html