

ARROZ COM LAGOSTA E LEITE DE COCO

INGREDIENTES

1 xícara de arroz
600 g de lagosta sem casca e cortada em 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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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