LAGOSTA AO THERMIDOR

INGREDIENTES

3 lagostas grandes

100 g de manteiga

2 copos de leite (quente)

3 colheres (sopa) de farinha de trigo

250 g de creme de leite

250 g de cogumelo

4 gemas

200 g de queijo gruyère ralado

1 limão

sal, azeite e pimenta-do-reino a gosto

MODO DE PREPARO

Cozinhe as lagostas em água fervente com sal a gosto.

Abra as cascas das lagostas pela parte inferior, retire a carne e corte-a em cubos.

Tempere a carne com limão, sal, azeite e pimenta-do-reino a gosto, reserve.

Em uma panela, doure a farinha de trigo na manteiga, adicione o leite quente aos poucos, sempre mexendo, até engrossar.

Retire a panela do fogo e acrescente o creme de leite, as gemas e os cogumelos picados e mexa.

Verifique o sal, a pimenta e o azeite das lagostas.

Coloque a panela no fogo e retire-a quando começar a ferver.

Deixe ficar morno e coloque metade do queijo.

Acrescente a carne da lagosta e o creme nas cascas das lagostas e polvilhe o resto do queijo.

Depois, leve ao forno para gratinar e sirva.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/51350-lagosta-ao-thermidor.html