

LAGOSTA NA BRASA

INGREDIENTES

1 rabo de lagosta grande

suco de 1 limão taiti ou siciliano

sal a gosto

1 colher de sopa de azeite

2 xícaras de legumes sortidos cozidos e picados em pequenos cubos

1 vidro de palmito picado

MODO DE PREPARO

Corte o rabo de lagosta ao meio e deixe marinando por 1 hora na mistura de suco de limão, sal e azeite.

Enquanto a lagosta descansa no tempero prepare a grelha, pode ser churrasqueira de carvão ou elétrica.

Coloque as duas partes da lagosta com a carne virada para o calor virando com a casca para baixo em intervalos que podem variar de 5 a 10 minutos dependendo da intensidade das brasas.

Repita o processo por pelo menos quatro vezes e a cada vez que as metades estiverem com a carne para cima jogue sobre ela uma colher da mistura de limão, sal e azeite.

Distribua os legumes e o palmito no refratário e coloque as metades da lagosta sobre eles.

Bom apetite!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/54927-lagosta-na-brasa.html>