

# LAGOSTA NO MOLHO DE COCO

## INGREDIENTES

10 lagostas frescas sem cabeça e já limpas

1 pimentão médio picado

1 tomate médio picado

1 cebola pequena picada

coentro e cebolinha a gosto

1/2 colher (café) rasa de açafrão (a gosto)

pimenta do reino e alho a gosto

coloral a gosto

150 ml de leite de coco

1 pitada de orégano

8 gotas de molho de pimenta picante ou a própria pimenta malagueta

## MODO DE PREPARO

Em uma panela, coloque todos os temperos, condimentos e a lagosta

Adicione água até cobrir as lagostas

Quando começar a ferver aguarde 10 minutos e acrescente o leite de coco

Aguarde até o leite misturar e dar o gosto

Finalize com um pouco de cheiro verde, por cima, na hora de servir

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/8584-lagosta-no-molho-de-coco.html>