

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

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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