

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>