

SOPA DE LAGOSTINS

INGREDIENTES (4 PESSOA)

Lagostins;
batatas,
azeite Valle Madruga,
alho,
cebola,
tomate,
cenoura,
coentros
sal marinho Rui Simeão.



PREPARAÇÃO

Cozem-se os lagostins à parte em água e sal.

Depois de frios, descascam-se e reservam-se num prato.

Faz-se um refogado com azeite, dentes de alho, bastante cebola, muito tomate, cenoura picadinha e um molho de coentros.

Quando já está a refogar, acrescenta-se-lhe uma ou duas batatas aos quartos e um pouco do caldo onde se cozeram os lagostins.

Deixa-se cozer bem para apurar e rectificam-se os temperos.

No fim, juntam-se os lombos dos lagostins previamente descascados.



Alberto Ramos Moreira

935 626 736

a.t.moreira.email@sapo.pt