

Açorda de lagosta



Ingredientes: 1 unidade de lagosta

1 unidade de pão caseiro

2 unidade de dentes de alho

1 unidade de malagueta

0 decilitro de azeite

3 unidade de ovos

0 totaste de sal

0 totaste de água

Instruções de preparação:

Leve a ferver água com sal, os alhos, a malagueta e o azeite. Quando levantar fervura, deite o pão partido e deixe cozer. Retire do lume e espere que arrefeça. Junte então os ovos, mexa muito bem e leve, de novo, ao lume. À parte coza a lagosta. Acrescente a água em que a lagosta cozeu, à açorda. Corte a lagosta em pedaços pequenos e misture alguns à açorda.

Sugestões Adicionais: