

Lagostins marinados



Ingredientes: 16 unidade de lagostins
1 unidade de alho
2 molho de salsa
8 colher de sopa de azeite
1 colher de chá de raspa de limão
0 totaste de sal & pimenta preta
0 desconhecido de algumas folhas de alface

Instruções de preparação:

Lave os lagostins com água fria e limpe. Pele e corte o alho. Pique bem a salsa, e misture com o alho, azeite, a raspa de limão e azeite. Junte os lagostins e deixe apurar, com a tampa, no frigorífico, durante 1 hora. Retire da marinada e grelhe durante cerca de 3 minutos de cada lado. Vá pincelando com a marinada e tempere com sal. Sirva por cima das folhas de alface. Pode acompanhar com pão baguete.

Sugestões Adicionais: