

LAGOSTIM GRELHADO COM VINHO BRANCO E MOLHO DE MANTEIGA



INGREDIENTES

- 6 CAUDAS DE LAGOSTIM, COM CERCA DE 90 G CADA
- 60 ML DE VINHO BRANCO
- 2 COLHERES DE SOPA DE SUMO DE LIMÃO PREPARADO NO MOMENTO
- 2 CHALOTAS FINAMENTE CORTADAS
- 3 DENTES DE ALHO PICADOS
- 1 COLHER DE CHÁ DE SAL E PIMENTA
- 170 ML DE MANTEIGA FRIA CORTADA EM CUBOS
- RODELAS DE LIMÃO

CONFEÇÃO

1. Misture o vinho, o sumo de limão, as chalotas, o alho e metade do sal e pimenta numa pequena caçarola em lume médio-alto. Deixe ferver e cozinhar em lume brando até reduzir para cerca de 2 colheres de sopa (30 ml). Retire do lume e deixe repousar durante 1 minuto.
2. Bata e envolva a manteiga fria na mistura do vinho, colocando os cubos um a um, até ficar bem coeso; reserve e mantenha a mistura quente.
3. Disponha cada cauda de lagostim sobre uma superfície plana; insira a ponta de uma faca de chef na base da cauda. Pressione firmemente para cortar através da carapaça e três quartos até à carne. Abra as caudas em forma de livro. Tempere o lagostim com o restante sal e pimenta.
4. Ligue o grelhador. Selecione o programa Lagosta e prima ok.
5. Unte levemente as placas com óleo em spray. Quando a luz roxa parar de piscar, abra o grelhador, disponha os lagostins e
6. baixe a tampa do grelhador.
7. Cozinhe até a luz indicadora mudar para amarelo.
8. Sirva os lagostins com o molho aquecido de manteiga e com o limão cortado em meias-luas para acompanhar.