



**cozinha
de
estilo**

MEDALHÕES DE LAGOSTA SOBRE CREME VERDE COM TAGLIATELLI NERO

CHEF RODRIGO MALTA

Chef do Restaurante Urbano
Rua Alvarenga Peixoto, 655, Lourdes. (31) 2535-6169

INGREDIENTES

150 ml de azeite
01 lagosta inteira
200 g de presunto de Parma fatiado
300 g de espinafre cozido e processado com brodo de legumes
140 g de tagliatelli Nero cozido ao dente
02 colheres (sopa) de creme de leite fresco
02 colheres (sopa) manteiga
Sal e salsinha a gosto sobre a massa

Modo de preparo:

- 1-retirar o filé da lagosta eliminando toda a cabeça e a casca da cauda. Cortar em 04 pedaços o filé e temperar com sal a gosto;
- 2- envolver cada pedaço da lagosta com uma fatia de presunto de Parma e espetar um palito para fixar;
- 3- processar o espinafre com brodo de legumes; em uma panela refogar uma cebola, uma cenoura, 02 folhas de louro, um talo de salsão e salsinha; deixar cozinhar por 02 horas, coar e reservar;
- 4- grelhar os medalhões no azeite;
- 5-saltear a massa na manteiga, salpicar sal e salsinha;
- 6- colocar a massa pronta no centro do prato, juntar os medalhões e o creme.

ALC Comunicação e Marketing

Rua Estácio de Sá, 10/24 - Gutierrez - Belo Horizonte/MG 30.430-010 Tel.: 31 3337.2533
falecom@programavivercomestilo.com.br

www.programavivercomestilo.com.br