

# Lagostim com Creme de Limão Siciliano e Caviar de Tapioca

Olá, a receita de hoje é uma idéia deliciosa para um menu finger food ou uma entrada super caprichada, simples de fazer e com sabor maravilhoso.



[Clique para ampliar](#)

Vamos fazer 8 porções...

Primeiramente, prepare o caviar de tapioca; pois eles precisam ficar de um dia para o outro na geladeira.

Ingredientes:

- 100 g de sagu
- 100 ml de molho shoyo
- 1 fio de azeite de oliva
- 1 lt de água

Modo de preparo:

Coloque o sagu na água fervendo e cozinhe até que as bolinhas fiquem transparentes com uma bolinha branca no meio. Escorra em uma peneira e lave bem com água gelada para tirar toda a goma do sagu. Em um recipiente, misture o sagu com o shoyo , tape e leve à geladeira por volta de 24hrs. Após o tempo na geladeira, massageie as bolinhas com um fio de azeite, que vai

dar brilho ao seu caviar.

Dica: Não exagere no shoyo, pois o sagu irá absorver todo ele e as bolinhas podem crescer demais.

Para o lagostim

Ingredientes:

- 8 Lagostins (sem casca)
- Sal, pimenta e alho a gosto
- 1  $\frac{1}{2}$  colher de sopa de manteiga
- 8 espetinhos de madeira

Em um refratário, tempere-os com sal, pimenta do reino moída na hora e sal a gosto. Reserve.

Enquanto os lagostins ficam pegando o gostinho do tempero, prepare o [creme de limão siciliano](#).

Coloque os lagostins nos espetinhos. Derreta a manteiga em uma frigideira e quando estiver bem quente, grelhe os lagostins até ficarem com uma cor bonita.

Faça uma cama com o creme de limão siciliano, coloque o espetinho de lagostim e o caviar de tapioca sobre ela!

Sirva em seguida e impressione seus convidados!

TEMPO: 1 hora

DIFICULDADE: média

CUSTO: \$\$\$

---

## Casquinha de Siri

Olá,

Hoje vamos fazer uma entradinha fácil e gostosa. Para 6

pessoas.



Clique para ampliar

Ingredientes:

- 400 gramas de carne de siri desfiada
- meia cebola cortadinha
- 2 colheres de extrato de tomate
- 1 clara
- 4 colheres de farinha de rosca
- 1/2 pacote de queijo ralado
- sal e pimenta a gosto

Modo de fazer:

Refogue a carne de siri com a cebola e o extrato de tomate, e tempere com sal e pimenta. E reserve. Bata a clara em 'ponto de neve' e misture delicadamente as claras com o siri refogado e coloque em *ramequins* ou nas próprias casquinhas do siri. Misture a farinha de rosca com o queijo ralado.e coloque por cima. Asse em forno médio por 15 minutos ou até ficarem douradas.



[Clique para ampliar](#)

TEMPO: 30 min

DIFICULDADE: média

CUSTO: \$