



## Jobar



### **Lagosta do pontal**

Lagosta assada com batata salteadas e trio de molho agridoce de frutas(3 porções)

6 unids de lagosta inteiras  
sal e pimenta do reino moída à gosto  
100 ml de azeite de oliva

parta as lagosta ao meio no sentido longitudinal e limpe bem retirando as vísceras da cabeça ,lave e tempere asse com azeite aquecido numa frigideira bem grande(ou 2 pra não perder temperatura)até dourar o lado da carne e depois asse o lado da carapaça até ficar bem vermelho,reserve.

Batata salteada  
5 batatas médias cozidas com a casca  
o azeite que sobrou da cocção da lagosta;sal à gosto

descasque as batatas e corte em rodela e asse no azeite até dourar ,salpique o sal e se preferir adicione salsa picada .

molho de frutas

100 ml suco de cajá concentrado  
100 ml suco de pitanga concentrado  
100 ml suco de graviola concentrado  
120 grs açúcar

levar ao fogo em frigideiras separadas os sucos com o açúcar dividido por igual e deixe reduzir pela metade.