

# **LLAGOSTINS AL FORN**

## **Ingredients**

(Per 4-6 persones)

- ½ Kg. de llagostins
- 2 dents d'all
- Suc d'una llimona
- Julivert
- 1 got d'oli d'oliva
- Sal



## **Elaboració**

Passem pel "miniprimer" l'oli, els alls i el suc de la llimona. Quan els llagostins estiguin ben descongelats, els col·loquem un al costat de l'altre en una safata que puguem posar al forn. Tirem la barreja per damunt i els deixem reposar un mínim de dues hores. La barreja ha de cobrir més de la meitat dels llagostins. Si hem fet curt, repetim un altre cop, sempre respectant les proporcions.

Quan els anem a posar al forn, llencem una mica de sal per damunt. A continuació s'han de posar al forn calent a 180° durant 10 minuts aproximadament.

## **Truc**

Quan els traiem del forn, si li fem una picada d'all, julivert i oli, quedaran molt més gustosos.