LAGARTO DESFIADO

INGREDIENTES

1 lagarto inteiro (1300 g)

15 g de creme de alho frito

5 g de sal

5 g de pimenta

5 g de ervas finas

300 ml de água

200 ml de azeite extra virgem

200 g de azeitonas picadas

150 g de uvas passas

MODO DE PREPARO

Limpe toda gordura da peça de lagarto e corte em 4 partes do mesmo tamanho.

Com um garfo faça alguns furos no lagarto e, em seguida, tempere com sal, pimenta e ervas finas.

Coloque um fio de azeite na panela e frite o creme de alho.

Coloque os pedaços de carne com a panela bem quente para selar a carne (selar a carne significa fritar cada lado da carne deixando o meio cru).

Após selar, adicione água, espere pegar pressão e cozinhe por 40 minutos.

Abra a panela de pressão e, se estiver bem cozido, retire da panela e reserve até esfriar um pouco.

Desfie a carne com um garfo e coloque-a em uma travessa, regando-a com o azeite.

Espalhe por cima da carne com azeite as azeitonas e uvas passas.

Tampe a travessa ou cubra com papel filme.

Leve à geladeira e deixe pegar o tempero por 12 horas (se estiver com pressa, retire depois de 1 hora, mas o gosto dos temperos apura na carne com o tempo).

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/15514-lagarto-desfiado.html