

LAGARTO FÁCIL

INGREDIENTES

1/2 kg de lagarto
150 g de linguiça calabresa (6 fatias no corte lateral)
60 g de bacon (6 fatias)
1/2 cebola média cortada em rodelas
1 envelope de tempero em pó sabor alho
pimenta-do-reino e sal a gosto

MODO DE PREPARO

Corte o lagarto em quatro, seguindo a fibra.
Forre o fundo de um refratário com a carne.
Salpique o sal, a pimenta e o tempero em pó sabor a carne,
Cubra com as fatias de calabresa, bacon e cebola.
Cubra com papel-alumínio e leve ao forno por 40 minutos (200° C).
Tire o papel-alumínio e deixe mais 10 minutos para corar (250° C).
Depois de assado corte fatias e sirva.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/17101-lagarto-facil.html>