

# 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 media 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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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