

LAGARTO NA CEBOLA E ACELGA

INGREDIENTES

750 g a 1 kg de lagarto (sem a tampa)
linguiça calabresa
bacon em tiras finas, ou peça cúbica
cenoura (raspada para limpar)
2 cebolas médias em rodelas finas
8 folhas de acelga retire as franjas. corte em tiras medias.
1 tomate grande maduro (sem as sementes e em gomos finos)
1 alho-poró em rodelas (e sem as folhas)
1 a 2 colheres (sopa) de alho triturado
2 colheres (sopa) de azeite
2 colheres (sopa) de sal
1 xícara de vinho tinto

MODO DE PREPARO

Perfure o lagarto em todas as faces com uma faca longa e média.
Passe o alho nas faces.
Polvilhe sal e massageie bem a peça.
Recheie o lagarto com a cenoura, bacon e calabresa em perfurações na face (as perfurações devem ser feitas com uma faca longa e bem afiada).
Reserve a carne.
Ponha o azeite em uma panela alta (o dobro da altura do lagarto) em fogo alto.
Sele o lagarto em todas as faces até dourar, retire e reserve.
Refogue a cebola primeiro, depois acrescente aos poucos a acelga, o alho-poró e o tomate.
Corte as sobras do lagarto e acrescente calabresa, cenoura, bacon.
Adicione o vinho e coloque o lagarto na panela com água até cobrir.
Vire a peça de vez em quando e mexa também o molho.
Deixe cozinhando até reduzir em um molho espesso (aproximadamente 90 minutos).
Retire a peça e corte em fatias médias.
Acrescente o molho em cima.

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/19358-lagarto-na-cebola-e-acelga.html>