

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>