

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>