LAGARTO BOVINO RECHEADO

INGREDIENTES

1 e 1/2 kg de lagarto

1 linguiça calabresa

1 cebola grande picada

1 colher (sopa) de caldo de carne em pó ou 2 tabletes

6 dentes de alho amassados

2 folhas de louro

2 colheres (sopa) de molho inglês

2 colheres (sopa) de mostarda

azeite para selar a carne

sal e pimenta-do-reino a gosto

batatas para acompanhar

MODO DE PREPARO

Faça um furo no centro da carne e coloque a linguiça.

Tempere com alho, cebola, molho inglês, mostarda, o caldo de carne, sal e pimenta-do-reino.

De preferência, deixe da noite pro dia em geladeira.

Numa panela de pressão, aqueça o azeite e coloque a carne com todos os temperos, deixe ela dourar bem, pingando água se necessário.

Coloque água fervendo até quase cobrir a carne e leve para cozinhar.

Abra o forno nos primeiros 40 minutos para ver se precisa de mais água e se está macia.

Não deixe que a água seque, para dourar as batatas no molho.

Cozinhe as batatas cortadas ou inteiras em água e sal, retire a carne já pronta e adicione as batatas para dourar.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/22940-lagarto-bovino-recheado.html