

LAGARTO NA CERVEJA RECHEADO

INGREDIENTES

1 kg de lagarto
3 dentes de alho espremidos
1 cebola pequena picada
1 colher (sopa) cheia de sal
1 lata de cerveja
2 colheres (sopa) de cheiro-verde picado
1 colher (café) de tempero chimichurri
1 colher (café) de colorau
1 colher (café) de orégano
pimenta-do-reino a gosto
2 colheres (sopa) de azeite
1 colher (café) de amido de milho
100g de presunto fatiado
100g de mussarela fatiada

MODO DE PREPARO

Com uma faca pequena, faça furos na carne para que o tempero penetre melhor.

Coloque a carne em um saco plástico (ou pote, se não tiver o saco).

Tempere na véspera com o alho, cebola, sal, cerveja, cheiro-verde, chimichurri, colorau, orégano e a pimenta.

Deixe na geladeira até o momento do preparo e vá virando a carne de tempos em tempos.

Em uma panela de pressão, aqueça o azeite e frite a carne de todos os lados (reserve o tempero), até ficar bem dourada.

Acrescente o tempero reservado e feche a panela de pressão.

Após 30 minutos do início da pressão, desligue o fogo e espere a pressão sair.

Abra a panela, vire a carne e coloque na pressão por mais 15 minutos (se o caldo tiver secado muito, acrescente um pouco de água, somente o suficiente para não queimar).

Retire a carne da panela e deixe o molho na panela.

Dissolva o amido de milho em meio copo de água, ligue o fogo e acrescente ao molho, mexendo até dar uma leve engrossada, reserve.

Faça cortes como fatias na carne, mas sem chegar até o fim, para não separar as fatias da carne.

Coloque a carne em um refratário e regue com um pouco de molho entre as fatias e recheie com o presunto e

queijo em rolinhos (ou como preferir) entre as fatias.

Leve ao forno médio por 15 minutos ou até o queijo derreter.

Regue com o restante do molho na hora de servir.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/24120-lagarto-na-cerveja-recheado.html>