

# LAGARTO COM ESPAGUETE

## INGREDIENTES

### CARNE:

Carne: 1,5 kg (aproximadamente) lagarto  
12 tomates picados  
10 dentes de alho amassados  
3 cebolas picadas  
folhas de manjeriço, sal e pimenta do reino a gosto  
1 taça de vinho tinto  
4 colheres (sopa) de óleo  
água (quanto baste)

### MACARRÃO:

Macarrão: 500 g espaguete (ou macarrão de sua preferência)  
sal a gosto  
água (para cozinhar a massa)

## MODO DE PREPARO

Na véspera, limpe a carne, fure-a com a ponta de uma faca e coloque todos os ingredientes, menos o óleo. Deixe-a na geladeira para que pegue o gosto até o dia seguinte.

Numa panela de pressão, aqueça o óleo e sele a carne de todos os lados. Uma vez dourada, junte os temperos.

Se necessário junte um copo de água.

Assim que ferver, tampe e deixe cozinhar na pressão por aproximadamente, 1 hora e 30 minutos. Deixe passar a pressão e veja se a carne está macia, se não, deixe cozinhar mais trinta minutos.

Adicione água se necessário.

Numa panela aqueça água com bastante sal para cozinhar a massa, conforme orientações do pacote. Escorra a água da massa e já a coloque numa travessa.

Com uma concha regue com o molho e sirva a carne sobre a massa.

Sirva imediatamente!