

LAGARTO COM ESPAGUETE

INGREDIENTES

CARNE:

Carne: 1,5 kg (aproximadamente) lagarto
12 tomates picados
10 dentes de alho amassados
3 cebolas picadas
folhas de manjericão, 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!