# LAGARTO RECHEADO COM PRESUNTO E QUEIJO

## INGREDIENTES

1,5 a 2 kg de lagarto

1 cebola média

1 cabeça de alho

pimenta-do-reino a gosto

cebolinha e cheiro-verde a gosto

2 copos (americano) de água

sal a gosto

3 caldos de carne

2 latas de creme de leite

500 g de queijo mussarela (ou da sua preferência)

500 g de presunto

## MODO DE PREPARO

Limpe a peça de lagarto e faça furos profundos para o tempero penetrar na carne

Em um liquifificador adicione a água, cebola, alho, cheiro

Coloque o lagarto em um saco (zip

O ideal é deixar o lagarto no tempero por 1 dia, mas se estiver sem tempo pode deixar 30 minutos e um lado, depois vire e deixa 30 minutos do outro lado

Adicione óleo em uma panela de pressão grande e coloque o lagarto sem o caldo do tempero

Deixe dourar sempre virando a carne

Adicione o tempero que fico no saco plástico, o caldo de carne e se necessário mais água

Tampe a panela, assim que pegar pressão deixe cozinhar por 45 minutos

Retire o lagarto e deixe esfriar

Cozinhe o caldo que restou e adicione o creme de leite

Se o caldo estiver ralo adicione 1 colher de amido de milho dissolvida em um pouco de água até engrossar

Em um refratário corte o lagarto em fatias, porém não corte até o final deixando a peça inteira

Entre as fatias de lagarto adicione uma fatia de presunto e queijo

Cubra a peça com o caldo de creme de leite

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/2641-lagarto-recheado-com-presunto-e-queijo.html