

LAGARTO ASSADO ESPECIAL

INGREDIENTES

500 g de lagarto com pouca gordura

5 unidades de batatas

2 cenouras

50 g de bacon

50 g de azeitonas verdes fatiadas

2 folhas de louro

1/2 cebola ralada

2 dentes de alho picado

sal e pimenta a gosto

óleo de soja ou azeite a gosto

MODO DE PREPARO

Abra a peça de lagarto de forma a deixá-la como um colchão.

Tempere de ambos os lados com sal e pimenta.

Recheie com cebola, alho, azeitonas, 1 cenoura palito e bacon.

Enrole como se fosse um rocambole para não deixar nenhum dos recheios maravilhosos.

Enrole com barbante.

Coloque na panela de pressão e deixe por 15 minutos depois de pegar pressão.

Desligue, tire a pressão e vire a carne.

Mais 20 minutos, desligue, tire a pressão.

Junte as batatas e a cenoura.

Cozinhe por mais 10 minutos.

Pronto!

Sirva com arroz e feijão fresquinho, super delícia!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/26472-lagarto-assado-especial.html>