

LAGARTO ASSADO, COM CALABRESA E BACON

INGREDIENTES

- 2 kg de lagarto (peça)
- 3 gomos de linguiça calabresa
- 1 pedaço pequeno de bacon
- 2 colheres de manteiga
- alho a gosto
- cebola a gosto
- cheiro verde a gosto
- 2 envelopes de caldo de carne em pó
- 1 folha de papel manteiga

MODO DE PREPARO

Pique em cubinhos a linguiça calabresa e o bacon.

Fure a peça de lagarto com a faca e nesse furos vá colocando a calabresa e o bacon.

Na panela de pressão, coloque a manteiga, a cebola e o alho e deixe dourar.

Acrescente o lagarto e refogue.

Adicione o caldo de carne, refogue mais um pouco e quando estiver dourado, cubra com água e acrescente o cheiro verde.

Deixe cozinhar por mais uns 20 minutos.

Após esse cozimento, coloque o lagarto em uma assadeira untada com manteiga.

Pode colocar as batatas junto no forno.

Umedeça um pedaço de papel manteiga e cubra a carne toda com as pontas do papel para dentro da assadeira (assim, a água que tem lá não evapora, forma um caldo gostoso e a carne fica mais macia e não fica seca).

Indico servir com molho madeira.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/26783-lagarto-assado-com-calabresa-e-bacon.html>