

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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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