

CARNE ASSADA RECHEADA

INGREDIENTES

1 kg e 500 g de lagarto redondo
200 g de bacon
1 calabresa defumada
1 cenoura grande
500 g de batatas calabresas
1/2 cebola
4 dentes de alho
manjeriço, pimenta-do-reino e alecrim a gosto
1 colher de sopa de sal
300 ml de vinagre
óleo e açúcar para dourar
água o suficiente para cobrir a carne

MODO DE PREPARO

Faça dois furos na peça de carne para a colocação da cenoura e da calabresa, ideal um ao lado do outro.

Bata no liquidificador a cebola, o alho, o vinagre e o sal para o preparo do tempero.

Após rechear a carne, fure-a com algo bem pontiagudo toda sua extensão, de preferência os dois lados.

Passe, espalhando bem por cima da carne, todo o tempero batido.

Deixe marinando na geladeira de um dia para o outro, se possível virando a carne para penetrar bem o tempero dos dois lados.

Na panela de pressão, coloque o óleo, o açúcar e a carne para dourar.

Vire constantemente para dourar por igual.

Depois de dourada a carne, despeje o restante do molho que ficou na travessa, o bacon cortado em cubos e o suficiente de água para cobrir toda a carne dentro da panela.

Após abrir fervura na panela, espere por 30 minutos, retire toda a pressão da panela.

Despeje as batatas calabresas, espere novamente abrir fervura e aguarde mais 20 minutos.

Após terminado o tempo de fervura, remova somente a carne da panela, e coloque em um refratário para ser levado ao forno.

Reserve todo o caldo e seu conteúdo.

Leve a carne ao forno com manjeriço, alecrim e pimenta-do-reino a gosto, envolva-a com papel alumínio e espere mais 30 minutos ou até que a carne esteja dourada.

Depois de retirada a carne, regue-a com um pouco do caldo reservado, coloque o bacon e as batatas calabresas ao redor da carne e sirva.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/27638-carne-assada-recheada.html>