

# LAGARTO RECHEADO SUCULENTO

## INGREDIENTES

1 lagarto de mais ou menos 1 kg e 500 g

400 g de bacon

cebola picadinha

tempero a seu gosto (alho e sal)

coentro picadinho a seu gosto

pimenta-de-cheiro picadinha

pimenta-do-reino

## MODO DE PREPARO

Peça ao açougueiro para retirar o miolo do lagarto, fazendo um buraco no centro.

Peça a ele que moa o lagarto que foi retirado do miolo juntamente com o bacon.

Tempere o lagarto com alho, sal e outros temperos que desejar.

Tempere o lagarto moído a gosto.

Coloque as pimentas-de-cheiro e do-reino, cebola picadinha, coentro picado, alho e sal ao seu gosto.

Recheie o lagarto com a própria carne moída com bacon e feche as laterais com palitos.

Coloque em uma assadeira e cubra com papel alumínio.

Leve ao forno por uma hora com papel alumínio e depois retire para dourar.

Corte as fatias e sirva.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/27888-lagarto-rechado-suculento.html>