

LAGARTO COM BATATA DO BETÃO

INGREDIENTES

1 kg de lagarto inteiro
50 g linguiça calabresa picada em pedaços pequenas
50 g bacon picado em pedaços pequenos
3 batatas grandes
vinagre, azeite, sal e pimenta-do-reino
1 folha de louro
coentro e salsinha a gosto
1/2 cebola picada
raspas de gengibre
3 colheres de requeijão
1 colher de maionese
50 g queijo ralado

MODO DE PREPARO

Tempere o lagarto com vinagre, alho, limão, sal e pimenta-do-reino.

Se deixar marinar de um dia para o outro, melhor ainda.

Em uma panela de pressão, coloque um fio de azeite e frite o lagarto para selar.

Em seguida, cubra com água, acrescente uma folha de louro, feche a panela e deixe cozinhar em fogo baixo por 30 a 40 minutos.

Em seguida, retire o lagarto da panela, fatie ele e reserve.

No caldo do cozimento do lagarto, coloque as três batatas inteiras com casca para cozinhar.

Deixe elas "al dente", um pouco dura.

Após cozidas, corte-as em rodela grossas e coloque-as em uma assadeira.

Passe um pouco de maionese com requeijão e queijo ralado e leve-as ao forno para gratinar.

Para o molho do lagarto, frite o bacon com a linguiça e a cebola picada.

Acrescente 2 colheres de requeijão, pimenta-do-reino, uma concha do caldo do cozimento da carne, salsinha e coentro picadinhos.

Monte em um refratário a carne com as batatas gratinadas e jogue o molho sobre a carne.

Só apreciar.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/28011-lagarto-com-batata-do-betao.html>