

ROCAMBOLE DE LAGARTO

INGREDIENTES

- 1 peça de lagarto (1 kg e 100 g aproximadamente)
- 3 gomos de linguiça calabresa
- 5 a 7 fatias bem finas de bacon
- 200 g de queijo minas fresco, ou queijo de preferência
- 1 cebola média
- sal, alho e pimenta a gosto

MODO DE PREPARO

Abra o lagarto de fora a fora, como se estivesse desenrolando o mesmo, mais fino e uniforme que puder.

Tempere de forma leve, lembrando dos temperos do recheio.

Em uma panela, desmanche os gomos de linguiça e refogue com a cebola picadinha até ficar bem sequinha.

Corte o queijo em fatias medianas.

Hora do recheio, pegue a manta de lagarto e coloque os recheios em camadas.

Minha sequência, linguiça refogada, bacon e queijo.

Depois de recheado, enrole o mais firme possível e faça a fixação com palitos ou linha.

Leve ao forno com temperatura média, entre 30 a 40 minutos.

Observe para chegar ao seu ponto de preferência.

Opcional, observe nas fotos que utilizei palitos de espetinhos para fixar e também para deixar a peça suspensa.

Coloquei um pouco d'água para receber o sumo da carne e depois utilizei o caldo para fazer um molho para acompanhar.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/28045-rocambole-de-lagarto.html>