

# LAGARTO RECHEADO ASSADO

## INGREDIENTES

1 peça de lagarto

500 g de linguiça de pernil

3 cenouras picada em cubos pequenos

1 pimentão verde

1 pimentão vermelho

1 pimentão amarelo

100 g de bacon picadinho em cubinhos

1 maço de cebolinha verde

1 maço de salsinha verde

3 tomates medios

sal e temperos a gosto

alho

cebola

vinagre

## MODO DE PREPARO

Pegue 1 peça de lagarto e fure de uma ponta a outra em forma de x e coloque em uma forma.

Corte em cubinhos somente a metade de cada pimentão e coloque em uma tigela, em seguida adicione a cenoura em cubinhos, cebola (a gosto) e o bacon.

Depois retire a película da linguiça e misture bem com todos os ingredientes, junto com a salsinha e a cebolinha (sal e temperos a gosto).

Feito isso, comece a recheiar a peça de lagarto devagar de modo que fique bem firme, fechar bem para não sair o recheio.

Em seguida faça uma marinada com o restante dos pimentões, cebola e os tomates, sal e temperos a gosto.

Antes de regrar com a marinada, pegue uma cabeça de alho bem espremidos e passe por cima, despeje a marinada e cubra com papel alumínio e deixe marinar até o outo dia.

Coloque no forno por 30 minutos com fogo médio, depois retire o papel alumínio e deixe por mais 1 hora no forno com o fogo médio.

Corte em fatias e sirva com salada de batata com creme de alho.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/28964-lagarto-recheado-assado.html>