

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 rechear 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 regar 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 outro 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.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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