

LAGARTO RECHEADO COM, AZEITONA, PROVOLONE, BACON, CALABRESA E CENOURA, ABACAXI, REGADO NO VINHO E ASSADO

INGREDIENTES

1 ou 2 peças de lagarto com gordura

calabresa

provolone

bacon

azeitona s/ caroço (verde ou preta)

cheiro verde (fresco) e cheiro verde desidratado

pimenta-do-reino

vinho tinto seco (qualquer marca de sua preferência)

abacaxi

sal

MODO DE PREPARO

Compre 01 (uma) ou 02 (duas) peças de lagarto, dê preferência aos a vácuo.

Atente ao detalhe de que as peças devem ter uma capa de gordura.

Com uma faca, não muito larga, pontuda e afiada, perfure a peça de lagarto.

Em cada perfuração coloque o bacon, a calabresa, a azeitona sem caroço, a cenoura e o provolone cortados em fatias, de forma que caibam no buraco.

Faça isso em todas as partes do lagarto.

Passe o sal na peça, pode colocar cebola ralada e alho triturado também.

Após rechear bem o lagarto, amarre ele com o barbante e aperte bem.

Regue-o com o vinho tinto.

Corte os abacaxis em rodela e espalhe por toda a extensão do lagarto.

Embrulhe num papel filme, juntamente numa assadeira.

Deixe marinando de um dia para o outro.

Ligue o forno, em temperatura de 250°C.

Retire o papel filme, cubra-o com papel alumínio e deixe assar no forno por, aproximadamente, 40 minutos.

Após esse tempo, retire o papel alumínio e deixe dourar por 20 minutos ou mais, dependendo do seu forno.

E pronto.

Eis o seu lagarto recheado.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/29738-lagarto-recheado-com-azeitona-provolone-bacon-calabresa-e-cenoura-abacaxi-regado-no-vinho-e-assado.html>