

LAGARTO RECHEADO COM QUEIJO

INGREDIENTES

1 peça de lagarto de aproximadamente 1 kg
4 colheres de sopa de óleo
1/2 litro de água
1 cebola
4 dentes de alho
1/2 tomate
4 colheres de molho de tomate
3 cubos de caldo de carne
1 maço de cheiro verde
1 linguiça calabresa fininha
1 cenoura
sal e pimenta a gosto

MODO DE PREPARO

Limpe a peça de lagarto, mas não retire toda a gordura. Com uma faca fina e bem afiada, retire o miolo central da peça, mais ou menos 2 cm de diâmetro, sem ultrapassar a extremidade. Jogue um pouco de sal e pimenta dentro da peça. Insira uma linguiça fina calabresa e meia cenoura na peça, ou da maneira como preferir. Na panela de pressão grande, coloque o óleo e coloque a peça, já recheada, para selar. Deixe selar por 5 minutos ou até dourar. Ao mesmo tempo, faça um caldo de carne, adicionando os cubos de caldo na água fervente. Quando estiver bem selada a peça, coloque a água e deixe cozinhar por 50 minutos, em fogo brando. Reserve a água do cozimento. Retire a peça, verifique se está macia e, em uma panela de ferro, doure a cebola, o alho e o tomate, bem picados, acrescentando a peça, já fatiada, aos poucos. Deixe a carne fritar e vá acrescentando a água do cozimento, aos poucos, à medida que vai secando. Vire os pedaços periodicamente. Quando o molho estiver grosso e a carne bem dourada, ponha em uma travessa com o molho por cima. Acompanha arroz branco, salada verde e polenta ou purê de batatas.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/34120-lagarto-recheado-com-queijo.html>