

LAGARTO AO MOLHO BALSÂMICO

INGREDIENTES

1 peça de lagarto de aproximadamente 1,5 kg

1 gomo de linguiça calabresa (opcional)

1 kg de batatinhas

1 colher (sopa) de alho picado

3 colheres (sopa) de óleo de soja ou milho

1 xícara (chá) de vinagre balsâmico

3 xícaras (chá) de água

1 colher (sopa) de açúcar

2 cenouras médias cortadas em rodelas

alecrim, tomilho, pimenta-do-reino moída na hora e sal a gosto

1 colher (sopa) de trigo

MODO DE PREPARO

Retire a pele da linguiça calabresa e recheie o lagarto.

Cozinhe as batatinhas ao dente, retire a pele e reserve.

Numa panela de pressão frite o lagarto com o alho e o óleo até dourar.

Durante esse processo polvilhe o alecrim, tomilho, sal e pimenta-do-reino.

Acrescente o vinagre balsâmico, a água, o açúcar e as cenouras. Se precisar acrescente mais água e vinagre balsâmico mantendo as proporções até cobrir a peça.

Cozinhe por 20 minutos após iniciar a pressão.

Após o cozimento retire o lagarto e fatie numa travessa ou forma refratária.

Distribua as batatas cozidas por cima.

Bata no liquidificador o caldo do cozimento com as cenouras e acrescente o trigo.

Leve novamente o caldo do cozimento ao fogo para engrossar um pouco.

Espalhe o caldo quente por cima da carne e das batatas e leve ao forno médio preaquecido (180° C) por 15 minutos.

Sirva em seguida.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/35989-lagarto-ao-molho-balsamico.html>