

# LAGARTO AO MOLHO DE LEGUMES GRATINADO

## INGREDIENTES

1 kg de lagarto  
1 caldo de carne  
2 dentes de alho  
1 cebola  
2 tomates  
2 cenouras médias  
1 batata grande  
1/4 de pimentão vermelho  
2 litro de água  
1 caixinha de 200 ml de creme de leite  
50 g de queijo ralado  
sal  
salsinha  
1 colher de sopa de óleo

## MODO DE PREPARO

Em uma panela de pressão de 4,5 litros coloque a colher de óleo, aqueça e doure o lagarto todo.

Após dourar o lagarto, coloque 1 litro de água na panela com 1 caldo de carne, 1 colher de sopa de sal, tampe a panela e deixe cozinhar após dar pressão por cerca de 45 minutos.

Após esse tempo abra a panela, verifique se a carne está cozida e acrescente a batata, cenoura, tomate, alho, cebola e o pimentão vermelho.

Acrescente mais 1/2 litro de água, tampe novamente e volte para o fogo até dar pressão, mais 45 minutos de cozimento.

Após o cozimento, retire o lagarto, corte em fatias finas e disponha em uma assadeira as fatias.

Coloque os legumes que restaram na panela, mais 3 conchas do caldo em um liquidificador e bata com a caixinha de creme de leite, até formar um molho.

Disponha o molho em cima do lagarto fatiado, e coloque o queijo ralado em cima.

Leve ao forno preaquecido a 180°C até gratinar.

Sirva com arroz branco e batata palha.