

# LAGARTO NA MOSTARDA

## INGREDIENTES

1 lagarto inteiro (3 kg)  
1 vidro grande de mostarda em pasta  
1 garrafa de vinho tinto rascante  
1 xícara de vinagre  
1 xícara de azeite  
5 dentes de alho  
2 cravos-da-índia  
rodela de cebola a gosto  
2 folhas de louro  
3 copos de óleo  
sal  
pimenta-do-reino  
manteiga

## MODO DE PREPARO

Retire a pele do lagarto e amarre com barbante

Coloque numa vasilha e tempere com sal, pimenta, cravo torrado e moído

Regue com vinho, vinagre, azeite e uma xícara de água

Junte a cebola e o louro e deixe na geladeira por 12 horas

No dia seguinte, retire a carne do vinha d'alhos, enxugue, coloque sobre uma tábua e besunte com metade da mostarda

Leve uma panela grande ao fogo com três copos de óleo para esquentar

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/366-lagarto-na-mostarda.html>