

LAGARTO INVERTIDO À MODA KUKALUCAS

INGREDIENTES

1 lagarto inteiro sem o miolo (separar o miolo moído)

1 frasco de molho pronto tipo molho madeira ou outro molho de sua preferência 500 ml

500 ml de água

1/2 xícara de azeitonas sem caroço picadas

1/2 pimentão vermelho em cubinhos

1/2 pimentão verde em cubinhos

1/2 cenoura em cubinhos

1 cebola em cubinhos

1/2 xícara de azeite

sal e pimenta-do-reino a gosto

MODO DE PREPARO

Tempere o lagarto por dentro e por fora com tempero a gosto, vire o lagarto para o avesso e reserve.

Junte em um recipiente o miolo do lagarto moído, azeitonas, pimentões, cenoura, cebola, sal e pimenta-do-reino a gosto.

Misture bem, coloque toda a mistura dentro do lagarto e prenda a abertura com palitos.

Aqueça uma panela grande com azeite e coloque o lagarto na panela.

Doure o lagarto de todos os lados.

Acrescente o molho pronto e a água, deixe cozinhar por 30 minutos.

Retire o lagarto do molho e tire os palitos.

Corte o lagarto em rodela, coloque num refratário, cubra com molho e sirva.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/37237-lagarto-invertido-a-moda-kukalucas.html>