

LAGARTO ASSADO COM BATATAS

INGREDIENTES

1 peça de lagarto redondo e uma linguiça calabresa
1 xícara de catchup
1 xícara de mostarda
4 dentes de alho
tempero misto (pimenta-do-reino com cominho) a gosto
sal a gosto
óleo
1 cebola
1 tomate
1 pimentão
1 molho de cheiro-verde

MODO DE PREPARO

Faça um furo no meio do lagarto e coloque a linguiça calabresa, feito isso faça furos na carne para que o tempero penetre na carne, amasse o alho e misture a carne com os demais ingredientes.

Depois de temperada deixe descansar por 1 hora para que pegue o tempero.

Após esse tempo, coloque na panela um pouco de óleo e aqueça, quando o óleo estiver bem quente coloque a carne com o molho do tempero que ficou sobrando na vasilha e vai dourando e virando.

Quando a água que a carne soltar secar coloque um pouco de água fervida até que cubra a carne e vai repetindo esse processo até a carne ficar macia, aproveite essa água que está cozinhando a carne para cozinhar as batatas, mas atenção, cuidado pra elas não cozinharem demais.

Assim que amolecerem retirem imediatamente e continue fazendo o processo de corar a carne, após ela estar bem macia.

Coloque rodela de cebola, tomate e pimentão, pique um maço de cheiro-verde.

Apague o fogo, abafe a panela e está pronto.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/37407-lagarto-assado-com-batatas.html>