

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 acarne ficar macia, aproveite essa água que está cozinhando acarne para cozinhar as batatas, mas atenção, cuidado pra elas não cozinham demais.

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

Coloque rodelas 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>