

LAGARTO AO PROVOLONE DA MAIARA

INGREDIENTES

- 1 peça de lagarto limpo (aproximadamente 2 kg)
- 1 cebola picada
- 3 dentes de alho picados ou triturados
- 1 limão
- óleo para fritar a cebola
- caldo de carne sabor picanha
- sal a gosto
- pimenta-do-reino a gosto
- azeitonas cortadas em rodela
- 2 cenouras cortadas em rodela
- 3 tomates maduros picados (sem a pele, e sem a semente)
- água para o cozimento
- queijo parmesão em rodela
- 2 colheres (sopa) de massa de tomate (elefante)
- 2 colheres (sopa) amido de milho para engrossar

MODO DE PREPARO

Limpe bem a peça de lagarto.

Tempere-o com o limão, o sal, o alho, a pimenta e o caldo de carne, deixe descansar.

Em uma panela de pressão grande aqueça o óleo e frite a cebola até dourar.

Acrescente as azeitonas e os tomates e mexa.

Coloque a carne e frite dos 2 lados (se preferir amarre-o com um barbante).

Acrescente as cenouras em rodela.

Coloque a água, até quase cobrir a carne.

Deixe cozinhar por 40 minutos após pegar pressão.

Desligue o fogo e verifique se a carne está macia.

Se estiver a ponto fácil de corte, retire o barbante e corte-a em rodela sem cortar até o final.

Leve à pressão novamente e acrescente a massa de tomate, cozinhe por mais 15 minutos.

Desligue o fogo, retire a pressão e acrescente o amido de milho, mexendo sempre para engrossar.

Ao engrossar retire a carne com cuidado e coloque em uma forma.

No meio de cada rodela coloque o queijo parmesão em rodelas.

Cubra a carne com queijo parmesão e jogue o molho ainda quente por cima da carne.

Decore e bom apetite.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/38040-lagarto-ao-provolone-da-maiara.html>