LAGARTO RECHEADO

INGREDIENTES

1 kg de lagarto inteiro

1 cenoura

1 pedaço de bacon

1 calabresa

sal a gosto

1 cebola ralada

3 dentes de alho

salsinha a gosto

6 batatas

1 xícara de molho shoyu

MODO DE PREPARO

Corte em pedaços iguais a cenoura, o bacon e a calabresa.

No centro da peça de lagarto faça alguns cortes para colocar a cenoura, o bacon e a calabresa.

Em cada corte coloque um pedaço de cada, empurre bem para não sair na hora de cozinhar.

Tempere a carne com sal, a cebola, o alho e a salsinha.

Deixe descansar por no mínimo 1 hora.

Em uma panela de pressão aqueça um pouco de óleo e coloque a carne, frite bem todos os lados da carne.

Depois coloque o molho shoyu e cubra a carne com água fervente, deixe cozinhar na pressão por 40 minutos ou até ficar macia.

Corte a peça em fatias, coloque em um refratário, coloque as batatas em rodelas, despeje o caldo em que foi cozida a carne em cima das batatas e leve ao forno ate as batatas ficarem macias, aproximadamente 20 minutos.

Fica uma delícia, bem temperada e macia.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/41274-lagarto-recheado.html