TATU NA PRESSÃO

INGREDIENTES

1 tatu de mais ou menos 1,5kg (tamém conhecida como lagarto, na Bahia é conhecido como paulista)

Manteiga

Sal e pimenta-do-reino a gosto

Bacon em fatias grossas

Queijo provolone em fatias

1 xícara de vinho tinto seco

2 xícaras de água

1 caldo de carne

MODO DE PREPARO

Limpar o tatu das gorduras e, fatiar em bifes na grossura de mais ou menos 1 cm ou 1,5 cm (tipo leque, sem cortar toda a fatia, tem que deixar grudado na parte de baixo).

Passar manteiga em todo o tatu.

Sal e pimenta do reino a gosto (cuidado com o sal, pois, o bacon já é bastante salgado).

Em seguida colocar uma fatia de bacon entre um bife e outro.

Feito isso amarrar o tatu com um barbante para não soltar o recheio.

Colocar na panela de pressão com o vinho, a água e o caldo de carne.

Quando começar a chiar, espere 40 minutos e desligue, deixe a pressão sair, retire o tatu da panela e coloque em um refratário. Retire o barbante e coloque entre as fatias de bife as fatias de queijo provolone. Após isso despeje uma xícara do caldo que fico na panela sobre o tatu e leve ao forno para derreter o queijo. Enquanto isso com o caldo que sobrou: coe o caldo e misture em uma xícara uma colher (sopa) bem cheia de amido de milho com um pouco de água e misture no restante do caldo que está na panela, deixe ferver e mexa até engrossar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/42188-tatu-na-pressao.html