LAGARTO RECHEADO AO MOLHO VINAGRETE DO VITOR

INGREDIENTES

1 peça de lagarto (1,5 kg mais ou menos)

3 dentes de alho

sal

limão

azeite

pimenta-do-reino a gosto

2 cubos de caldo de carne ou de picanha

1 cenoura

2 cebolas médias

1 tomate

champignon

bacon

linguiça defumada

1 pimentão

1/2 xícara de vinho tinto seco

MODO DE PREPARO

Faça a mistura dos temperos, o alho, limão, azeite, pimenta-do-reino e o vinho e reserve.

Corte o bacon, a linguiça,a cenoura e o pimentão em tiras médias.

Com um garfo, faça perfurações em toda a peça do lagarto para penetrar o tempero.

Com uma faca faça perfurações na parte frontal da peça para rechear o lagarto e alterne com a linguiça, o bacon, a cenoura e o pimentão.

Após rechear coloque o lagarto no tempero já pronto e deixe marinar por 1 hora e 30 minutos aproximadamente, em temperatura ambiente, virando-a de vez em quando para pegar bem o tempero.

Em uma panela de pressão frite a peça por todos os lados a fim de selar a carne preservando assim o sabor e a umidade.

Após selar a carne coloque água suficiente para cobrir a carne adicione os cubos de caldo de carne e deixe cozinhar por 45 minutos aproximadamente, retire do fogo e deixe esfriar.

Enquanto esfria a carne, prepare o molho vinagrete com as cebolas cortadas em rodelas finas, champignon, meio pimentão cortado em cubinhos pequenos e o tomate sem sementes cortado também em cubinhos pequenos.

Tempere com azeite, limão sal e reserve.

Corte a carne em fatias não muito grossas e coloque em uma travessa cobrindo com o molho vinagrete.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/42342-lagarto-recheado-ao-molho-vinagrete-do-vitor.html