

LAGARTO ASSADO COM BATATA E ERVAS

INGREDIENTES

200 g de filé de lagarto

3 batatas médias

1 colher de sobremesa de sal grosso

1 colher de sopa de alho amassado

1 colher de margarina

azeite a gosto

sal a gosto

orégano a gosto

manjericão a gosto

MODO DE PREPARO

Tempere os filés com o sal grosso, o alho e o manjericão, reserve por uns 10 minutos.

Corte as batatas em rodelas.

Unte uma forma pequena com a margarina, coloque os filés no meio e as batatas em volta.

Salpique um pouco de sal nas batatas.

Depois acrescente o orégano e o azeite por cima de tudo.

Leve ao forno preaquecido por 60 minutos a 230°C.

Só servir.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/43747-lagarto-assado-com-batata-e-ervas.html>