

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
manjeriço a gosto

MODO DE PREPARO

Tempere os filés com o sal grosso, o alho e o manjeriço, reserve por uns 10 minutos.
Corte as batatas em rodela.
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>