LAGARTO RECHEADO DO MEU JEITINHO

INGREDIENTES

TEMPERO:

Tempero:2 colheres de sopa de azeite

1 cebola pequena picadinha

2 dentes de alho picadinho

1/2 colher de sopa de sal (ou ao seu gosto)

salsa e cebolinha fresca picada a gosto

1 sachê de tempero para carnes (vermelho)

pimenta vermelha a gosto

1 xícara de chá de saquê (ou vinho branco)

RECHEIO:

Recheio:1 linguiça calabresa defumada fatiada finamente na longitudinal

5 vagens higienizadas

1/2 cenoura higienizada em filetes finos

Água que baste

Barbante culinário

MODO DE PREPARO

Esquente o azeite e refogue em fogo baixo a cebola e o alho até começar a soltar aquele cheirinho gostoso de tempero.

Junte então a pimenta, mexa bem por 1 minuto.

Desligue o fogo e deixe esfriar.

Ao tempero já frio, adicione os demais ingredientes, mexendo muito bem para incorporar,

abra a manta sobre uma tabua de carne grande e caso haja algum líquido seque com toalha de papel.

Use um martelo de cozinha para "amaciar" a carne, os sulcos que se formam servem para o tempero penetrar bem.

Com uma colher regue a manta com o tempero sem exagerar (vai sobrar).

Cubra com os ingredientes do recheio, deixando uma beirada de 3 dedos sem recheio

Enrole como rocambole, firmemente, e amarre com o barbante culinário.

Disponha a peça num saco plástico (o tempero pega melhor), mas pode usar uma vasilha qualquer com tampa.

Regue com o restante do tempero, espalhando por toda a superfície.

Deixe na geladeira por 2 horas para pegar gosto.

Eu uso uma panela de pressao por ter o fundo grosso, então doure todos os lados da peça, eu costumo colocar um pouco de agua e cozinhar na pressão por 15 minutos.

Retire, coloque numa forma ou refratario, junte batatas pre cozidas e outros legumes de sua preferencia e coloque para assar.

O tempo varia de forno para forno. No meu eu coloco "grill" 20 minutos e fica perfeito.

Dica: pra saber se está bom, enfie um palito de churrasco até o meio da peça e retire.

Se sair apenas água está no ponto, caso saia agua com sangue, deixe mais 10 minutinhos.

Sirva com uma salada verde bem incrementada

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/46964-lagarto-recheado-do-meu-jeitinho.html