

# PÃO DE QUEIJO RECHEADO COM LAGARTO E VINAGRETE

## INGREDIENTES

### RECHEIO:

Recheio:

### LAGARTO:

Lagarto: 1 kg de lagarto em bifés médios passados na máquina

3 dentes de alho

1 cubo de caldo de carne

### VINAGRETE:

Vinagrete: 2 pimentões verdes

6 tomates grandes

1 cebola

## MODO DE PREPARO

### PÃO E QUEIJO:

Pão e queijo: Colocar o polvilho em uma tigela grande.

Colocar os dois copos de água no polvilho sovando um pouco até o polvilho umedecer.

Ferver o leite e o óleo e jogar em cima do polvilho de forma que pegue no polvilho todo (esperar algum tempo até esfriar).

Colocar os ovos na massa e a pitada de sal e sovar a massa até que ela fique homogênea.

Ralar o queijo passando no ralador grosso.

Colocar o queijo na massa e de mais uma sovada até que o queijo de uma desmanchada (reserve a massa).

### LAGARTO:

Lagarto: Picar a carne em tiras grandes.

Fritar o alho que já deve estar amassado e refogar a carne colocando o caldo de carne.

Coloque água até cobrir a carne e deixe cozinhar em panela de pressão por 30 minutos.

Abra a tampa e veja se está bom. se não coloque para ferver mais uns 10 minutos.

A carne deve ficar bem cozida em ponto de estar desmanchando.

Depois da carne cozida deixar a água da panela secar toda.

Depois desfiar a carne para ficar em pedacinhos bem pequenos.

Enquanto a carne está cozinhando molde os pães de queijo em forma de bolas médias e coloque no forno preaquecido em 250°C (o pão de queijo demora de 25 a 40 minutos para assar dependendo do forno).

#### VINAGRETE:

Vinagrete: Pique o pimentão e o tomate sem as sementes e a cebola.

Eles devem ser picados em formato bem pequeno.

Tempere com sal a gosto, vinagre e azeite.

Depois de tudo pronto cortar o pão de queijo no meio colocar a carne e o vinagrete e é só saborear!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/50175-pao-de-queijo-recheado-com-lagarto-e-vinagrete.html>