LAGARTO DE BOI RECHEADO

INGREDIENTES

1 k e 600 de lagarto de boi 1 pacote de ervas finas que vem. alecrim . tomilho manjericao. manjerona estragao segurelha salça salvia e oregano ;;;;;;;;;;. sal a gosto pimenta a gosto azeite 1 cenoura media 1 enpimentao ,300g de linguiça fina 300 g de mussarela en tiras fina; 1 cebogla grande i lata de cerveja

MODO DE PREPARO

Fure no comprimento o lagarto.

Recheie com a linguiça, a cenoura, o pimentão, a mussarela.

Para o tempero bata no liquidificador o pacote de ervas, a cebola, o sal, a pimenta, o alho, 1 copo americano de azeite, 1 limão espremido.

Coloque tudo em uma panela grande junto com o lagarto.

Cubra com água e deixe cozinhar até ficar macio.

Retire da panela, coloque em uma forma e coloque maionese em todo lagarto.

Leve ao forno para dourar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/52500-lagarto-de-boi-recheado.html