TATU AO MOLHO DE VALENÇA

INGREDIENTES

Cômicamente "valença" aqui pra nós é um apelido dado ao fruto da mangueira: a manga. Por isso que o nome da receita é "Tatu ao molho de valença"

1,5 kg e meio de lagarto (conhecido também como tatu no sul do Brasil)

6 colheres de purê de tomate

1 copo de água

1 copo de vinho tinto

1 copo de suco de manga bem consistente (manga rosa ou manga fiapo)

200 g de nata

100 g de bacon

6 colheres de óleo

Sal e pimenta a gosto

MODO DE PREPARO

Temperar o tatu com sal e pimenta de véspera.

Coloque o óleo em uma panela e ponha o tatu para dourar bem e de maneira uniforme. Adicionar o purê de tomate e dourar um pouco mais. Adicione o vinho, a água e o suco de manga. Tampe a panela e deixe cozinhar por uns 30 minutos. Destampe a panela e deixe ferver mais até que o molho fique reduzido.

Adicione a nata. Sirva a carne fatiada com o molho em molheira, acompanhado de massa passada na manteiga.

Pode decorar o prato com fatias de manga.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/52682-tatu-ao-molho-de-valenca.html