LAGARTO RECHEADO COM QUEIJO E PRESUNTO

INGREDIENTES

2 kg de lagarto (peça inteira)

100g de mussarela fatiada

100g de presunto fatiado

2 tomates

1 pimentão verde (pequeno)

1 cebola (média)

4 dentes de alho

4 colheres de sopa de vinagre

2 colheres(sopa) molho inglês

coentro a gosto

4 colheres de sopa de óleo(azeite)

MODO DE PREPARO

Trate o lagarto para retirar as partes indesejadas (se ele tiver deixe uma fina camada de gordura, para que a carne fique mais macia).

Bata no liquidificador os tomates, o pimentão, a cebola, os alhos, o molho inglês e o coentro, com um pouco de água, de modo a formar um molho.

Em uma tigela coloque o lagarto e deixe-o descansando nesse molho por 30 minutos (vire o lagarto a cada 15 minutos).

Em uma panela de pressão coloque o óleo e asse cada um dos lados do lagarto, até ficar douradinho, não se preocupe se ele soltar algum sangue quando manejado.

Após esse processo adicione o molho de temperos no qual ele ficou descansando, feche a panela e deixe-o cozinhar por 40 minutos.

Retire o lagarto da panela de pressão, espere esfriar e faça fatias nele sem ir até o fim, elas devem ficar unidas, assim como um leque, recheie as fatias com queijo e presunto.

Leve o lagarto ao forno, pré-aquecido, por 15 minutos ou até que o queijo derreta.

Se preferir junte a ele o molho do cozimento, quando levar ao forno.

Sirva com arroz branco e farofa.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/55184-lagarto-recheado-com-queijo-e-presunto.html