

LAGARTO RECHEADO COM PRESUNTO E QUEIJO

INGREDIENTES

1,5 a 2 kg de lagarto
1 cebola média
1 cabeça de alho
pimenta-do-reino a gosto
cebolinha e cheiro-verde a gosto
2 copos (americano) de água
sal a gosto
3 caldos de carne
2 latas de creme de leite
500 g de queijo mussarela (ou da sua preferência)
500 g de presunto

MODO DE PREPARO

Limpe a peça de lagarto e faça furos profundos para o tempero penetrar na carne

Em um liquidificador adicione a água, cebola, alho, cheiro

Coloque o lagarto em um saco (zip

O ideal é deixar o lagarto no tempero por 1 dia, mas se estiver sem tempo pode deixar 30 minutos e um lado, depois vire e deixa 30 minutos do outro lado

Adicione óleo em uma panela de pressão grande e coloque o lagarto sem o caldo do tempero

Deixe dourar sempre virando a carne

Adicione o tempero que ficou no saco plástico, o caldo de carne e se necessário mais água

Tampe a panela, assim que pegar pressão deixe cozinhar por 45 minutos

Retire o lagarto e deixe esfriar

Cozinhe o caldo que restou e adicione o creme de leite

Se o caldo estiver ralo adicione 1 colher de amido de milho dissolvida em um pouco de água até engrossar

Em um refratário corte o lagarto em fatias, porém não corte até o final deixando a peça inteira

Entre as fatias de lagarto adicione uma fatia de presunto e queijo

Cubra a peça com o caldo de creme de leite

©2026 todos os direitos reservados a Elder Recetas Fáceis

<https://elderrecetasfaciles.com.br/receita/2764-lagarto-recheado-com-presunto-e-queijo.html>