



Lagarto ao Molho de Laranja e Queijo

www.receitasdafia.com/receitas/lagarto-ao-molho-de-laranja-e-queijo

Essa prato é daqueles bem sofisticados mas de uma facilidade sem igual, aprenda a fazer essa delícia e surpreenda sua família com muito sabor !

 70 min

 10 porções

Ingredientes

- 1,5 kg de [lagarto](#)
- Sal e limão a gosto
- 4 colheres (sopa) de [margarina](#)
- 2 [cebolas](#) raladas ou passadas no processador
- 2 xícaras (chá) de [suco de laranja](#)
- 1 pacote de [creme de cebola](#)
- 2 colheres (sopa) de [açúcar](#)
- 2 colheres (sopa) de [extrato de tomate](#)
- 1 lata de [creme de leite](#)
- 300 g de [mussarela](#) cortada em fatias

Modo de Preparo

1. Tempere a carne com o sal e o suco de limão.
2. Na panela de pressão, derreta a margarina, junte a cebola e o lagarto e deixe dourar.
3. Junte o suco de laranja e cozinhe por 5 minutos.
4. Complete a panela com a água até cobrir a carne.
5. Feche a panela e cozinhe por 50 minutos após o início da pressão.
6. Deixe sair a pressão, retire a carne, coloque em uma travessa e leve à geladeira.
7. Dissolva o creme de cebola no caldo de cozimento da carne e deixe ferver.
8. Adicione o açúcar, o extrato de tomate e deixe cozinhar até engrossar 10
9. Desligue o fogo, deixe esfriar e misture o creme de leite.
10. Fatie a carne sem chegar até o fim.
11. Entre as fatias, coloque a mussarela e, por cima, despeje o molho.
12. Leve ao forno até o queijo derreter.