

## Lagarto Recheado

www.receitasdafia.com/receitas/lagarto-recheado

Surpreenda-se com esse delicioso Roast Beef recheado, pronto em 2 horas!

Lagarto Recheado unknown



## **Ingredientes**

- 1,5 kg de lagarto redondo
- 1/2 colher de chá de colorau
- 1 colher de sopa de salsinha picada
- 1/4 colher de chá de pimenta-dedo-de-moça picada
- 3 dentes de alho picados
- Sal e orégano a gosto
- 1 gomo de linguiça calabresa
- 1 pedaço de bacon
- 1/2 cenoura fatiada
- 5 colheres de sopa de óleo
- 1 cebola pequena fatiada
- 3 xícaras de chá de caldo de carne

## Modo de Preparo

- 1. Tempere a carne com colorau, salsinha, pimenta, alho, sal e orégano.
- 2. Faça uma cavidade no centro da peça de lagarto.
- 3. Coloque a calabresa, o bacon e o pimentão na cavidade da carne.
- 4. Aqueça o óleo em uma panela e frite a cebola até dourar bem.
- 5. Adicione a carne, selando todos os lados.
- 6. Cubra tudo com o caldo de carne, tampe a panela e deixe cozinhar por 1h e 40 minutos.
- 7. Sirva e aproveite!

www.receitasdafia.com