



RECEITAS DA FIA

Lagarto Recheado

www.receitasdafia.com/receitas/lagarto-recheado

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

Lagarto Recheado



120 min



6 porções

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