

# LAGARTO AO MOLHO MADEIRA SABOROSO E SUCULENTO PARA UM ALMOÇO ESPECIAL!!

## INGREDIENTES

1 peça de lagarto (aprox. 1,6kg)

sal e pimenta-do-reino a gosto

1 colher de sopa de azeite

6 dentes de alho

1 cebola

1 pimenta-de-cheiro

cheiro-verde a gosto

1 tomate

1 folha de louro

Para o molho madeira

1 colher de sopa de manteiga

2 colheres de sopa de farinha de trigo

2 colheres de sopa de molho de tomate

250mL de vinho tinto seco

200g de champignon

Para acompanhar

10 batatas bolinha

10 cebolas pérola

15 tomates cereja

## MODO DE PREPARO

Cozinhe as batatas bolinha em água fervente até ficar al dente.

Escorra e leve ao forno médio, junto com o tomate e a cebola, até dourar. Reserve.

Tempere toda a peça de lagarto com sal e pimenta-do-reino.

Sele o lagarto em uma panela de pressão bem quente com um fio de azeite.

Retire da panela e reserve.

Na mesma panela, refogue o alho, a cebola, o tomate, a pimenta-de-cheiro e o cheiro-verde.

Retorne com o lagarto para a panela e adicione a folha de louro e água fervente até faltar 1 dedo para cobrir a carne.

Tampe a panela e quando começar a apitar, conte 40 minutos.

Deixe a pressão sair, abra a panela e retire a carne.

Passe o caldo por uma peneira e reserve.

Em outra panela, adicione manteiga, farinha e misture até começar a levantar fervura.

Acrescente o molho de tomate, o vinho e o caldo de cozimento.

Mexa até engrossar.

Entre com o champignon e ajuste o sal.

Corte o lagarto em fatias e coloque em uma travessa, junto com as batatas, os tomates e as cebolas.

Despeje o molho sobre o lagarto.

Sirva seu maravilhoso lagarto ao molho madeira.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/16889-lagarto-ao-molho-madeira-saboroso-e-suculento-para-um-almoco-especial.html>