

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.

Passo 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.

©2025 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>