

LAGARTO NA MOSTARDA

INGREDIENTES

1 lagarto inteiro (3 kg)
1 vidro grande de mostarda em pasta
1 garrafa de vinho tinto rascante
1 xícara de vinagre
1 xícara de azeite
5 dentes de alho
2 cravos-da-índia
rodela de cebola a gosto
2 folhas de louro
3 copos de óleo
sal
pimenta-do-reino
manteiga

MODO DE PREPARO

Retire a pele do lagarto e amarre com barbante

Coloque numa vasilha e tempere com sal, pimenta, cravo torrado e moído

Regue com vinho, vinagre, azeite e uma xícara de água

Junte a cebola e o louro e deixe na geladeira por 12 horas

No dia seguinte, retire a carne do vinha d'alhos, enxugue, coloque sobre uma tábua e besunte com metade da mostarda

Leve uma panela grande ao fogo com três copos de óleo para esquentar

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/366-lagarto-na-mostarda.html>