



Lagarto ao molho



Rendimento

10 porções



Tempo de preparo

01:30

Ingredientes

Nome do Ingrediente	Medida Caseira	Peso/Volume
Lagarto bovino (limpo, em peça)	1,3 kg	1,3 kg
Caldo SAZÓN® Profissional Carne	1 colher (sopa)	20 g
Vinho branco seco	1 xícara (chá)	200 ml
Azeite de Oliva Tipo Único TERRANO®	3 colheres (sopa)	45 ml
Cebola (picada)	1 unidade pequena	100 g
Alho (picado)	1 dente	3 g
Água fervente	2 xícaras (chá)	400 ml
Farinha de trigo	1 colher (sopa)	10 g
Cogumelo em conserva (cortado em lâminas)	1 vidro pequeno	100 g

Modo de Preparo

1. Em um bowl grande, coloque a carne e polvilhe com o Caldo SAZÓN® Profissional. Junte o vinho branco, cubra com plástico-filme e deixe marinando na geladeira por 30 minutos.
2. Em uma panela de pressão, coloque o Azeite TERRANO® e leve em fogo alto para aquecer. Junte o lagarto, reservando o líquido da marinada, e frite por cerca de 15 minutos, ou até que esteja dourado de todos os lados. Reserve.

3. Na mesma panela, acrescente a cebola e o alho, e refogue por 3 minutos. Retorne a carne, adicione o líquido da marinada e a água fervente, e deixe cozinhar por 40 minutos, em fogo médio, após o início da fervura, ou até que a carne esteja macia.
4. Retire a carne da panela e junte ao molho a farinha de trigo, previamente dissolvida em 1 colher (sopa) de água. Deixe cozinhar, mexendo sempre, até que encorpe. Acrescente os cogumelos e retire do fogo.
5. Corte a carne em fatias finas, regue com o molho e sirva em seguida.