



Categoria: Salgado

Tempo de preparo: 50 minutos

Dificuldade: Médio

Receita: Lagarto Temperado

Ingredientes:

1 peça de lagarto de 1,5 kg;
Sal e pimenta a gosto;
1 xícara (chá) de vinho branco seco;
3 colheres (sopa) de chimichurri Velly.

Molho:

1 pote de maionese;
1 pote de iogurte;
1 colher (sopa) de mostarda;
Sal e pimenta a gosto.

Mode de preparo:

1. Hidrate o chimichurri no vinho.
2. Coloque o lagarto em uma assadeira, fure com um garfo e tempere com o chimichurri Velly.
3. Cubra e deixe na geladeira por 1 hora.
4. Asse no forno pré aquecido a 200 graus durante 1 hora.
5. Retire o papel alumínio e deixe dourar levemente.
6. Para o molho, misture a maionese, o iogurte, a mostarda, o sal e a pimenta.

