



**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.

