



Aprenda a preparar o prato do Restaurante Maurizio Gallo Aimorés que participou do Circuito Gastronômico Italiano.

Lagarto:

1 kg de lagarto recheado com linguiça caseira

Ervas finas a gosto

Sal a gosto

1 litro de vinho tinto

Alho a gosto

Cebola a gosto

Azeite a gosto

Manteiga a gosto

1 cenoura

Molho Campestre:

2 dentes de alho

1 cebola picada

Azeite extra-virgem a gosto

1 lata de tomate pelado ou polpa de tomate italiano
1/2 kg de molho bechamel

Massa:

2 litro de água com sal
Meio kg de linguine de grão duro
Parmesão ralado a gosto

Modo de preparo:

Lagarto - Tempere o lagarto recheado com linguiça caseira com as ervas finas, sal e um litro de vinho tinto. Deixe marinar, em um tabuleiro, por aproximadamente 6 horas. Em uma frigideira grande coloque o alho, a cebola, azeite, manteiga e frite bem até dourar a carne. Acrescente a cenoura cortada em rodela, tampe e deixe cozinhar por uma hora. Deixe esfriar e corte em fatias redondas.

Molho campestre - Em uma panela doure dois dentes de alho, a cebola bem picada e azeite. Acrescente uma lata de tomate pelado ou polpa de tomate italiano, sal a gosto e deixe cozinhar. Adicione o molho bechamel e mexa até ficar com a tonalidade rosé.

Massa - Em uma panela, ferva a água com sal e coloque o linguine de grão duro. Depois de 12 minutos, escorra a massa ao dente e misture com o molho campestre. Coloque em um prato com o lagarto fatiado e sirva com queijo parmesão ralado.