

Rosbife



[clique para ampliar](#)

Olá, vamos fazer um rosbife para usar como aperitivo ou para colocar em sanduíche. Essa receita é demorada, precisa de uma semana de preparo, mas vale muito a pena... Uma das melhores que eu já fiz! Peguei na internet e mudei um pouquinho.

Ingredientes:

- 1 kg de lagarto (enrolei com barbante para ficar mais suculento);
- 1 colher (sopa) de sal;
- 1 colher (sopa) de pimenta do reino;
- 2 colheres (sopa) de shoyu;
- 3 colheres (sopa) de orégano;
- 150ml de vinagre branco;
- 150 ml de azeite;
- 5 dentes de alho.



[clique para ampliar](#)

Modo de fazer:

Misture todos os ingredientes com exceção da carne.



[clique para ampliar](#)

Coloque a carne em um saco plástico (aquele especial para fornos – Assafácil) e em seguida a mistura acima.



[clique para ampliar](#)

Feche o saco tirando o ar e coloque em uma forma e deixa na geladeira por 5 a 7 dias (eu deixei 5).



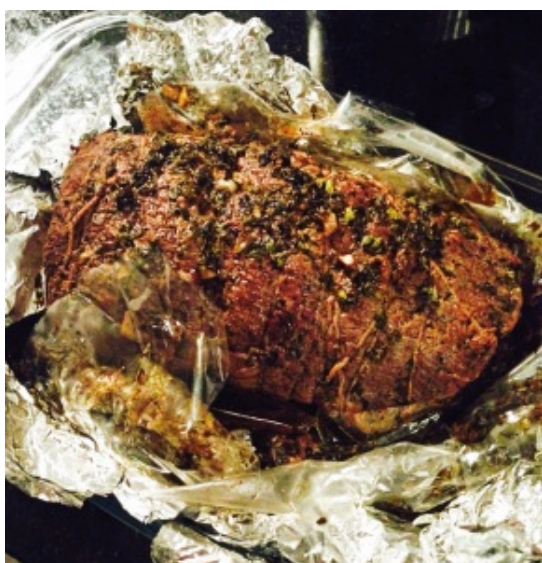
[clique para ampliar](#)

Depois de 5 dias tire da geladeira e mantenha no mesmo saco e enrole com papel rapo – celofane que pode ir ao forno – e em seguida no papel alumínio, com a parte fosca virado pra fora.



[clique para ampliar](#)

Leve ao forno pré-aquecido a 180 graus por 1 hora e 30 minutos, depois abra a embalagem e deixe dourar por mais 15 minutos.



[clique para amplia](#)

Depois é só fatiar. No programa que eu vi, falava que durava até 2 meses na geladeira. Aqui não durou uma noite. Vou postar o sanduíche que a gente fez com essa maravilha.



[clique para ampliar](#)

TEMPO: 1 semana

DIFICULDADE: média

CUSTO: \$