Rosbife

Ingredients

1/2 peça de lagarto (1 kg e 200 gramas)

12 gramas de sal (2 colheres de sopa rasas)

3 colheres de sopa de azeite

2 colheres de sopa de manteiga (em pedaços)

1 dente de alho amassado

Pimenta-do-reino a gosto

Ramos de tomilho a gosto

Preparo

Reúna todos os ingredientes;

Em um recipiente, coloque a carne, tempere apenas com o sal, passando/esfregando bem por toda a superfície da peça e leve para a geladeira por 8 a 10 horas;

Esquente uma frigideira (de preferência de fundo grosso) e regue com o azeite;

Adicione a carne e deixe grelhar bem. Vá virando para selar todos os lados, inclusive a base;

Transfira a carne para uma assadeira com grade, acrescente a manteiga e o alho por cima (caso não tenha uma forma com grade, na metade do tempo de forno, vire a peça);

Tempere com a pimenta, os ramos de tomilho por cima e leve ao forno preaquecido a 180 ºC por cerca de 30 minutos (para fornos a gás, deixe a temperatura de 190 ºC a 200 ºC);

Retire a carne do forno e deixe descansar por 30 minutos;

Retire o tomilho, o alho, corte a carne em fatias finas e sirva. Bom apetite!