



**Carne Suína**  
**Brasileira**

*Sopa de  
lagarto suíno  
com cevadinha,  
batata, salsão e  
cenoura*

**Sopa de  
lagarto suíno  
com cevadinha,  
batata, salsão e  
cenoura**

*(Rende 4 porções)*

*1,5 litro de caldo de legumes  
2 alhos-porós cortados em cubinhos  
2 talos de salsão cortados em cubinhos  
1 cenoura grande, cortada em cubinhos  
200 g de batatas cortadas em cubinhos  
100 g de cevadinha  
400 g de lagarto suíno cortado em cubinhos  
200 g de grão-de-bico cozido  
Sal e pimenta-do-reino moída na hora a gosto  
Salsinha picada a gosto e folha de salsinha  
para decorar*

*Em uma panela, aqueça o caldo de legumes e quando estiver fervendo, adicione os legumes picados. Deixe ferver por 5 minutos. Junte a cevadinha e a carne cortada em cubinhos e cozinhe por mais 25 minutos ou até a cevadinha ficar macia, mas al dente. Nos últimos 10 minutos, acrescente o grão-de-bico e continue o cozimento. Desligue o fogo, regue com um fio de azeite e polvilhe folhas de salsinha. Sirva bem quente.*