

# LAGARTO AO MOLHO DE CERVEJA

## INGREDIENTES

3 dentes de alho  
sal a gosto  
5 ml de azeite  
1 kg de medalhão de lagarto com altura de 3 cm  
355 ml de cerveja puro malte forte  
50 g creme de cebola

## MODO DE PREPARO

Amasse o alho com sal  
Tempere a carne com o alho e sal e reserve  
Na panela de pressão coloque o azeite e frite os medalhões ate dourar dos dois lados  
Adicione cerveja e o creme de cebola  
Cozinhe na pressão por 45 minutos  
Aguarde sair a pressão da panela e sirva com o molho por cima

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/11019-lagarto-ao-molho-de-cerveja.html>