

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

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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