

CARNE ASSADA SUCULENTA

INGREDIENTES

1 peça de lagarto de 1 1/2 kg (aproximadamente)

5 dentes de alho

1 cebola média

pimenta-do-reino a gosto

cominho a gosto

sal a gosto

1 colher de colorau

1 sachê de tempero pronto sabor picanha ou bacon

azeite a gosto

6 batatas cozidas

1 linguiça calabresa

1 pedaço de bacon

vinagre quanto baste

MODO DE PREPARO

Faça dois furos na peça de carne e enfile o bacon e a linguiça

Após lavar a carne com vinagre, tempere com alho, sal, cominho, pimenta

Retirar da geladeira e coloque na panela de pressão, com uma cebola picada e azeite; sele todos os lados da carne

Acrecente 1 xícara de água quente e tampe a panela

Após 30 minutos, apague o fogo e verifique se a carne está cozida e macia com um garfo

Leve ao forno preaquecido a 200

Coloque um pouco de molho da panela para não ressecar a carne

Retire do forno e acrecente as batatas cozidas

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/11345-carne-assada-suculenta.html>