

LAGARTO NA PRESSÃO

INGREDIENTES

1 kg de lagarto fatiado com 1 cm de espessura

1 lata de molho de tomate

1 pacote de creme de cebola

600 ml (1 garrafa ou 2 latas) de cerveja pilsen

MODO DE PREPARO

Acomode o lagarto no fundo da panela de pressão

Depois de acomodado, coloque o creme de cebola, o molho de tomate e, por último, a cerveja

Dê uma leve mexida para misturar tudo e feche a panela de pressão

Leve ao fogo alto

Depois que a panela de pressão der sinal, abaixe o fogo e marque de 30 a 35 minutos (30 minutos, a carne será mais firme, 35 minutos, a carne será mais macia)

Retire a pressão e sirva quente

Pode ser servido como lanche aperitivo

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/11589-lagarto-na-pressao.html>