

# CARNE MALUCA FÁCIL

## INGREDIENTES

1 kg de lagarto

2 dentes de alho amassados

2 colheres (sopa) de óleo

sal a gosto

Para o molho:

2 cebolas médias cortadas em rodelas bem finas

1 pimentão verde picado

1/4 de xícara de azeitona sem caroço cortadas em fatias

2 tomates grandes sem pele ou sementes picados

1 xícara de azeite

1/4 de xícara de vinagre

1/4 de xícara de salsinha picada

2 colheres (sopa) de cebolinha picada

sal a gosto

## MODO DE PREPARO

Limpe a carne, tempere com sal a gosto e alho

Junte 1 e 1/4 de xícara de água e cozinhe lentamente até a carne ficar macia (em panela de pressão uns 50 minutos, depois da fervura)

Enquanto isso, prepare o molho misturando todos os ingredientes

Numa travessa, alterne as camadas de carne e o molho

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/2994-carne-maluca-facil.html>