

CARNE ASSADA NA PANELA DE PRESSÃO SUPERGOSTOSA

INGREDIENTES

1 kg de lagarto
1 linguiça calabresa
1 cebola picada
1 salsa e cebolinha
2 tomates picados
1 limão
pimenta-do-reino a gosto
1 e 1/2 colher de colorau
creme de cebola a gosto
2 folhas de louro
cominho a gosto
1 colher (sopa) de molho shoyu
sal a gosto

MODO DE PREPARO

Lave a carne e em seguida fure com a faca em cima e dos lados

Faça o furo para colocar a linguiça calabresa e em seguida corte o limão ao meio e passe em toda carne

Em seguida, coloque o tomate picado, a cebola, corte a salsa e cebolinha, a outra parte do limão e esprema na carne

Tampe o recipiente e deixe pegar gosto por 3 horas

Deixe dourar de um lado e depois vire para o outro

Depois adicione 1 e 1/2 copo de água

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/6057-carne-assada-na-panela-de-pressao-supergostosa.html>