

LAGARTO ACEBOLADO DA VÓ DERCI

INGREDIENTES

1 kg de lagarto

sal e pimenta-do-reino branca a gosto

1 cebola grande fatiada

4 colheres de óleo pra selar

1 litro de água fervente

MODO DE PREPARO

Passa o sal e a pimenta na carne (não fure a carne)

Esquente bem o óleo e sele todos os lados, tome cuidado pra não furar a peça de lagarto

Quando selada adicione a água quente e tampe a panela de pressão

Deixe em fogo baixo por 1 hora

Após o cozimento deixe esfriar um pouco e fatie a carne

No caldo que ficou na panela de pressão coloque a cebola fatiada e deixe reduzir o caldo

Disponha a carne fatiada em um recipiente e distribua o caldo por cima

E bom apetite, com arroz branco ou mandioca com vinagrete

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/7792-lagarto-acebolado-da-vo-derci.html>