

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

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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