

# CARNE ASSADA SUCULENTA

## INGREDIENTES

1 peça de lagarto de 1 1/2 kg (aproximadamente)  
5 dentes de alho  
1 cebola média  
pimenta-do-reino a gosto  
cominho a gosto  
sal a gosto  
1 colher de colorau  
1 sachê de tempero pronto sabor picanha ou bacon  
azeite a gosto  
6 batatas cozidas  
1 linguiça calabresa  
1 pedaço de bacon  
vinagre quanto baste

## MODO DE PREPARO

Faça dois furos na peça de carne e enfie o bacon e a linguiça

Após lavar a carne com vinagre, tempere com alho, sal, cominho, pimenta

Retirar da geladeira e coloque na panela de pressão, com uma cebola picada e azeite; sele todos os lados da carne

Acrescente 1 xícara de água quente e tampe a panela

Após 30 minutos, apague o fogo e verifique se a carne está cozida e macia com um garfo

Leve ao forno preaquecido a 200

Coloque um pouco de molho da panela para não ressecar a carne

Retire do forno e acrescente as batatas cozidas

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/11345-carne-assada-suculenta.html>