

LAGARTO NA CERVEJA

INGREDIENTES

1 kg de lagarto
330 ml de cerveja
2 pimentões verdes
2 pimentões vermelhos
2 cebolas grandes
50 g de azeitona verde
50 g de azeitona preta
200 ml de água
200 ml de vinagre
200 ml de óleo
50 ml de azeite
1 folha de louro
5 g de pimenta vermelha
5 g de pimenta-do-reino
1 tablete de caldo de carne
3 g de orégano

MODO DE PREPARO

Coloque o lagarto e a cerveja na panela de pressão e cozinhe por 40 minutos.

Abra a panela, vire o lagarto, volte para a pressão e cozinhe por mais 40 minutos.

Quando faltar 30 minutos, corte os pimentões em tiras, as cebolas em rodela e rasgue a folha de louro ao meio.

Em outra panela, cozinhe por 20 minutos os pimentões, as cebolas, as azeitonas, a água, o vinagre, o óleo, o azeite, a folha de louro, o tablete de caldo de carne, as pimentas e o orégano.

Leve o lagarto na geladeira antes de cortá-lo.

Corte o lagarto e alterne as camadas.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/16217-lagarto-na-cerveja.html>