

LAGARTO NA PANELA DE PRESSÃO

INGREDIENTES

1 kg de lagarto cortado em tiras

1 kg de batata bolinha cortada em pedaços de 1 cm

300 g de repolho ralado

Água o suficiente para cobrir 3 dedos acima da carne (separe um copo dessa água para usar logo no início)

1 pitada de pimenta calabresa (opcional)

2 colheres (sopa) de orégano

Sal a gosto

4 colheres (sopa) de colorau

4 colheres (sopa) de óleo

1 cebola grande ralada

1/2 xícara chá de cheiro verde picado ou coentro picado ou salsinha picada

MODO DE PREPARO

Na panela de pressão, aqueça o óleo e coloque a cebola, mexendo sempre até que fique transparente.

Em seguida, coloque o lagarto cortado em tiras e refogue por 3 minutos.

Coloque 1 copo da água dentro da panela e junte o orégano, a pimenta calabresa, o colorau, o cheiro verde e mexa bem.

Coloque água o suficiente para cobrir 3 dedos acima da carne e coloque sal.

Tampe a panela e, após o início da fervura, conte 35 minutos.

Espere a pressão sair e veja se a carne está macia.

Retire a carne, reserve e não descarte o caldo.

Nesse caldo, coloque a batata bolinha cortada em pedaços e o repolho.

Feche a panela e, após fervura, marque apenas 4 minutos.

Espere o vapor sair e coloque a batata com o repolho e o caldo junto da carne reservado.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/16579-lagarto-na-panela-de-pressao.html>