

ASSADO DE PANELA ESPECIAL

INGREDIENTES

1 kg de lagarto
1 cebola grande picada
1 tomate grande picada
2 dentes de alho amassado
1 cubo de caldo de carne
sal e pimenta agostinho
1 colher (chá) de colorau
1/2 xícara de óleo
3 batatas inglesas em rodelas

MODO DE PREPARO

Em uma panela de pressão, esquentar o óleo, cortar a carne em pedaços grandes, e levar para dourar no óleo aquecido dos dois lados.

Colocar o tomate, cebola e alho e deixar dourar um pouco mais.

Acrescentar o sal, pimenta e colorau, misturar bem, desmanchar o caldo de carne em pedaços pequenos e colocar junto.

Tampar a panela e baixar o fogo, deixar cozinhar por 20 minutos.

Após os 20 minutos de cozimento abrir a panela e colocar as batatas, fechar a panela e cozinhar por mais 20 minutos em fogo baixo.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/17938-assado-de-panela-especial.html>