

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 agostó
- 1 colher (chá) de colorau
- 1/2 xícara de óleo
- 3 batatas inglesas em rodélas

MODO DE PREPARO

Em uma panela de pressão, esquente o óleo, corte a carne em pedaços grandes, e leve para dourar no óleo aquecido dos dois lados.

Coloque a tomate, cebola e alho e deixe dourar um pouco mais.

Acrescente o sal, pimenta e colorau, misture bem, desmanche o caldo de carne em pedaços pequenos e coloque junto.

Tampe a panela e baixe o fogo, deixe cozinhar por 20 minutos.

Apos os 20 minutos de cozimento abra a panela e coloque as batatas, feche a panela e cozinhe por mais 20 minutos em fogo baixo.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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