

# 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 agosto  
1 colher (chá) de colorau  
1/2 xícara de óleo  
3 batatas inglesas em rodelas

## 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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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