

# LAGARTO COM BATATAS NA PRESSÃO AO MOLHO DE LARANJA

## INGREDIENTES

1 kg de carne de lagarto limpo e em peça única

4 batatas pequenas à média no tamanho

2 tomates médios picados

1 cebola média picada

2 colhes (sopa) de alho triturado

4 colheres (sopa) de azeite

2 a 3 folhas de louro

1 colher (sopa) de sal (ou a gosto)

1 colher (sopa) de açúcar

1 colher (sopa) de chimichurri (ou a gosto)

1 colher (sopa) rasa de pimenta do reino (ou a gosto)

1 colher (sopa) rasa de noz-moscada (ou a gosto)

1/2 xícara de cheiro-verde picado

3 xícaras de suco de laranja 100% natural (cerca de 650 ml)

3 xícaras de água fervente (cerca de 650 ml)

2 caldos de carne

## MODO DE PREPARO

Na panela de pressão, acrescente o alho triturado, a cebola e o azeite e doure estes ingredientes levemente.

Em seguida, acrescente a carne em peça, de uma só vez e também deixe dourar por cerca de 20 minutos, virando para que todos os lados fiquem dourados por igual.

Enquanto a carne doura, em outra panela, ferva 3 xícaras de água junto com os caldos de carnes, as folhas de louro, o açúcar (quebra a acidez do tomate e da laranja sem ficar agriadoce), o sal, a pimenta, o chimichurri e a noz-moscada.

Após dourar a carne, acrescente os tomates picados na panela de pressão junto à carne e mexa até que se dissolvam junto ao molho de alho e cebola.

Acrescente a água fervida com os ingredientes devidamente fervidos e dissolvidos na panela de pressão junto da carne e mexa novamente.

Após isso, tampe a panela de pressão leve ao fogo mediano e deixe, após pegar pressão, por 30 minutos.

Aguarde a panela perder totalmente a pressão e abra para acrescentar as batatas e o suco da laranja no caldo que já deverá ter engrossado.

Tampe a panela novamente e leve ao fogo mediano por mais 20 minutos após pegar pressão.

Após desligar o fogo, novamente aguarde a panela perder totalmente a pressão e abra em seguida para verificar a consistência do caldo.

Se achar necessário, leve ao fogo novamente, desta vez com a panela aberta, para apurar e engrossar o caldo.

Sirva em uma travessa ou baixela e salpique a salsa picada por cima, acompanhado de arroz branco.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfáceisrapidas.com.br/receita/19828-lagarto-com-batatas-na-pressao-ao-molho-de-laranja.html>