

# LAGARTO REDONDO

## INGREDIENTES

2 cebolas grandes contadas em 4 pedaços

molho inglês

pimenta ralada

1 caneca de água

## MODO DE PREPARO

Corte o lagarto em pedaços médios, coloque em torno da panela de pressão.

Corte a cebola e coloque no meio da panela.

Coloque o molho inglês e a pimenta ralada.

Feche a panela de pressão e deixe cozinhar por 30 minutos.

Quando abrir observe se está desfiando.

Caso contrário, coloque mais uma caneca de água e feche a panela de pressão e deixe por mais 10 minutos.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/22541-lagarto-redondo.html>