

# LAGARTO REDONDO COM CALABRESA

## INGREDIENTES

- 1 kg de lagarto redondo (aproximadamente)
- 1 gomo de linguiça calabresa
- 1/2 cebola
- 1/2 pimentão
- 1 tomate
- molho shoyu especial para carnes e aves
- 2 limões thaiti espremidos
- 4 dentes de alho
- 1 colher (sopa) de azeite
- 1/2 xícara de molho de tomate

## MODO DE PREPARO

Amasse os dentes de alho.

Corte a cebola, pimentão e tomates em tamanho não muito grandes, nem tão pequenos.

Numa bacia, coloque todos os ingredientes, inclusive a carne e a calabresa.

Deixe descansar por aproximadamente, 10 minutos.

Coloque tudo junto na panela, deixando refogar bem, e quando já estiverem ficando moreninhos, acrescente o molho de tomate por cima e tampe a panela.

Deixe assim por uns 5 minutos e depois comece a mexer e coloque água a gosto, tendo o cuidado de não deixar secar.

Pode-se acrescentar mais molho shoyu e limão espremido durante o cozimento, conforme sua preferência.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/23343-lagarto-redondo-com-calabresa.html>