

LAGARTO BÊBADO

INGREDIENTES

1 kg de lagarto
1 pimentão amarelo
1 pimentão verde
1 pimentão vermelho
1 e 1/2 de cachaça
3 cebolas
3 tomates
3 colheres (sopa) cheias de azeitonas picadas
azeite
alho
sal e pimenta

MODO DE PREPARO

Coloque azeite e alho para dourar numa panela de pressão.

Junte a peça de lagarto para dourar.

Quando estiver dourada de todos os lados, coloque água até cobrir a peça de carne e feche a panela para pegar pressão.

Deixe cozinhando por 30 minutos na pressão.

Enquanto cozinha a carne, pique todos os legumes.

Quando terminar o cozimento da carne, reserve-a numa travessa e coloque-a para congelar por uns 40 minutos. Não deixe a carne endurecer muito.

Coloque todos os legumes na panela de pressão para cozinhá-los no caldo da carne.

Junte 1 e 1/2 dose de cachaça.

Deixe cozinhar até reduzir o caldo e murchar bem os legumes. Quando terminar, deixe esfriar.

Tire a carne do congelador e corte em fatias bem finas, com uma faca de serra.

Monte numa travessa, camadas de carne, dos legumes e regue com azeite.

Sirva frio, com pãezinhos

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidadas.com.br/receita/24046-lagarto-bebado.html>