

LAGARTO EM CONSERVA COM VINAGRETE (PARA COMER COM PÃO)

INGREDIENTES

MOLHO:

Molho: 1 xícara (chá) de azeite
3 cebolas picadas
3 pimentões verdes e picados
4 pimentas de dedo-de-moça em tiras e sem sementes
10 tomates picados (sem pele e sem sementes)
200 g de azeitona fatiada verde
1 maço de cheiro-verde picado (salsa e cebolinha verde)
1 copo de vinagre
sal a gosto

MODO DE PREPARO

MOLHO:

Molho: Em um recipiente, coloque a cebola, o pimentão, a pimenta e os tomates.
Acrescente a azeitona, o cheiro-verde, o vinagre, o sal, o azeite e mexa tudo, reserve.

MONTAGEM:

Montagem: Em uma travessa ou em um pote de vidro, coloque, alternadamente, fatias da carne e o molho.
Feche a travessa ou o pote e mantenha na geladeira, aproximadamente 2 dias antes de começar a consumir, desta maneira o sabor ficará ainda melhor.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/26100-lagarto-em-conserva-com-vinagrete-para-comer-com-pao.html>