

LAGARTO AO MOLHO DE VINHO

INGREDIENTES

1 garrafa de vinho tinto seco (750 ml)

2 cebolas em rodelas

2 cenouras cortadas em palitos grossos

4 talos de salsão em palitos

2 cravos-da-índia

1 colher de sopa de sal

1 e 1/2 kg de lagarto

2 colheres de sopa de farinha de trigo

1/2 colher de sopa óleo

1 colher sopa de açúcar

MODO DE PREPARO

Em um refratário, misture o vinho, a cebola, o salsão, o cravo e o sal formando uma marinada.

Junte a carne, tampe e deixe tomar gosto por 2 horas na geladeira.

Tire dos temperos e escorra (reserve o molho).

Polvilhe-a com a farinha de trigo.

Na panela de pressão, aqueça o óleo em fogo alto, por cerca de 2 minutos.

Doure a carne, virando para que doure igual dos dois lados.

Junte a marinada reservada e o açúcar.

Tampe a panela e cozinhe por 1 hora, após pegar pressão.

Acomode a carne numa travessa grande e cubra com o molho de vinho.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/28351-lagarto-ao-molho-de-vinho.html>