

LAGARTO COM MOLHO CREMOSO DE CEBOLA

INGREDIENTES

1 e 1/2 kg de lagarto

1 tomate

1 pacote de creme de cebola

2 colheres de óleo

1 lata de creme de leite

1 caldo de carne

1/2 pimentão amarelo ou a gosto

salsinha a gosto

50 ml de molho inglês

3 dentes de alho

MODO DE PREPARO

Coloque a carne com o óleo na panela de pressão.

Se necessário corte em duas partes.

Passe o óleo por toda a carne, frite até ficar bem dourada.

Adicione o alho e o molho inglês, deixe fritar por mais uns 2 minutos e desligue.

Em outra panela dissolva, em 1 litro de água, o pó do creme de cebola junto com o caldo de carne.

Depois de bem diluído, adicione esta mistura na panela de pressão, até quase cobrir a carne.

Feche a panela de pressão e deixe em fogo médio por 50 minutos.

Retire a carne, corte em fatias grossas e arrume em uma bandeja.

Adicione ao líquido que ficou na panela de pressão, o creme de leite, o tomate, o pimentão e a salsinha bem picados.

Mexa em fogo baixo, até que o molho fique bem cremoso.

Experimente a quantidade de sal, se necessário adicione mais.

Cubra a carne com bastante molho e saboreie.

Sirva com salada e purê ou arroz, se preferir.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaveisrapidas.com.br/receita/29712-lagarto-com-molho-cremoso-de-cebola.html>