

LAGARTO AO MOLHO MADEIRA

INGREDIENTES

1 peça de lagarto de aproximadamente 2 kg
1 pacote de creme de cebola
1 garrafa de cerveja preta
alho
cebola
pimenta-do-reino
sal a gosto
500 ml de água

MODO DE PREPARO

Em uma panela de pressão coloque os temperos e a carne.

Coloque o sal e a água.

Tampe e cozinhe por cerca de trinta minutos. Depois de cozida a carne retire da panela.

Na panela mesmo coloque o creme de cebola.

Mexa sempre até engrossar.

Corte a carne e coloque no molho.

Deixe apurar por alguns minutos.

Sirva com alface e tomates.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/30689-lagarto-ao-molho-madeira.html>