

LAGARTO COM MOLHO DE CENOURA

INGREDIENTES

1 kg de lagarto

2 cenouras grandes

2 cebolas

2 dentes de alho

1 pimentão verde pequeno

1 xícara de chá (não cheia) de óleo

1/2 xícara de chá de vinagre

1 e 1/2 xícara de chá de água

2 colheres de chá de sal

MODO DE PREPARO

Tirar as gorduras e fazer alguns furos na carne com uma faca.

Dourar na panela de pressão com um pouco de óleo e reservar.

Bater todos os demais ingredientes no liquidificador, colocar este molho por cima da carne e deixar cozinhar por 45 minutos após começar a ferver.

Depois de pronta, cortar a carne em fatias finas e alternar carne e molho, terminando com o molho.

Pode ser servido quente ou frio.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/30949-lagarto-com-molho-de-cenoura.html>