

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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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