

LAGARTO DA VÓ CILA

INGREDIENTES

Uma peça de lagarto de mais ou menos 1kg

5 batatas médias

1 copo de óleo

1 copo de vinagre

2 copos de água

Sal a gosto

MODO DE PREPARO

Misture o sal no copo de vinagre

Acrescente o lagarto na panela de pressão junto com o a água, o vinagre e o óleo

Deixe na pressão por mais ou menos 45 minutos

Cuide para não secar a água e queimar a carne

Se necessário, acrescente um pouco de água

Depois de cozida a carne, utilize o molho para cozinhas as batatas

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/32852-lagarto-da-vo-cila.html>