

LAGARTO AO MOLHO MADEIRA COM CHAMPIGNON

INGREDIENTES

- 1 peça inteira de lagarto (reserve a água do cozimento)
- 3 colheres de sopa de azeite
- 1 cebola cortada em rodela
- 3 dentes de alho amassado
- 1 tablete de caldo de carne
- sal a gosto
- 1 copo americano de vinho branco
- 1 vidro de molho madeira de 340 g
- 1 vidro de champignon

MODO DE PREPARO

Em uma panela de pressão, coloque o lagarto e encha de água até cobrir.

Coloque o sal e o caldo de carne, cozinhe na pressão por 30 minutos.

Abra a panela e veja se precisa colocar mais água, cozinhe por mais 30 minutos.

Após esse tempo, retire o lagarto da panela, corte em fatias finas e arrume em um refratário, reserve.

Em uma panela, doure a cebola e o alho no azeite.

Adicione o vinho, o molho madeira, o champignon, um pouco da água do cozimento e sal, se precisar.

Mexa bem e deixe ferver em fogo baixo até engrossar, mexendo de vez em quando.

Retire do fogo e despeje sobre o lagarto fatiado.

Sirva em seguida.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/34832-lagarto-ao-molho-madeira-com-champignon.html>