LAGARTO AO MOLHO DE AZEITONAS E PALMITO

INGREDIENTES

500 g de carne de lagarto

1 cebola média bem picadinha

3 tomates sem pele e sem sementes picadinhos

4 dentes de alho picadinhos

3/4 de xícara de pimentão verde picadinho

3/4 de xícara de azeitonas (sem caroço)

3/4 de xícara de palmito picadinho

1/2 xícara de molho de tomate (aqueles de sachês)

1 fio de óleo

Sal

Pimenta-do-Reino

1 folha de louro

Salsinha e cebolinha

MODO DE PREPARO

Primeiramente limpe bem o lagarto, tire toda a gordura e

pele existente. Leve para a panela de pressão com água suficiente para cozinhar, juntamente com sal (o suficiente) e a folha de louro.

Depois que a panela pegar “pressão” conte 50 minutos. Desligue a panela, deixe esfriar um pouco e logo depois comece a desfiar o lagarto (como ele ficou 50 minutos já vai estar bem molinho para desfiar). Depois de todo desfiado, reserve.

Em outra panela coloque o fio de óleo (se preferir pode usar azeite) deixe aquecer um pouco, coloque o alho, logo em seguida a cebola. Deixe

dourar (se necessário baixe o fogo). Coloque o pimentão e em seguida a carne desfiada, juntamente com o tomate. O tomate soltará água, coloque o molho de tomate e todos os demais temperos.

Abaixe o fogo e coloque mais água (a quantidade dependerá se você gosta de uma carne mais seca ou mais molhadinha).

Deixe apurar em fogo baixo e panela tampada por volta de 10-15 minutos.

Depois de desligado adicione a salsinha e cebolinha, as azeitonas e os palmitos.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/35323-lagarto-ao-molho-de-azeitonas-e-palmito.html