

LAGARTO AO VINHO TINTO

INGREDIENTES

1 peça de lagarto (com cerca de 600 g)
5 dentes de alho
1 copo de vinho tinto
sal e pimenta-do-reino a gosto
uma pitada de páprica, cominho e noz moscada
1 limão
1 cebola grande
óleo de canola
1/2 copo de água

MODO DE PREPARO

Com a ponta da faca, faça pequenos buracos na peça de lagarto e coloque dentro deles os 5 dentes de alho.

Em seguida, tempere a carne com sal e pimenta a gosto e os demais temperos. Em uma vasilha, coloque a carne, o suco do limão espremido e o vinho tinto. Deixe na geladeira, em vasilha tampada, por pelo menos 2 horas.

Depois, aqueça a panela de pressão e despeje um fio de óleo de canola. Quando o óleo estiver quente, coloque só a carne (não o caldo do tempero) e deixe dourar de um lado. Vire e doure do outro lado também (cerca de 4 minutos para cada lado).

Em seguida, acrescente a cebola, cortada em quatro partes, o tempero da carne que ficou na vasilha e mais 1/2 copo de água.

Misture tudo e tampe a panela. Assim que a panela pegar pressão (começar a fazer barulho), diminua o fogo para a temperatura média, deixe cozinhar por 25 minutos e desligue.

Retire a pressão da panela, abra a tampa e ligue o fogo novamente para engrossar o caldo da carne.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/36330-lagarto-ao-vinho-tinto.html>