

LAGARTO ASSADO NA PRESSÃO COM BATATAS

INGREDIENTES

1 lagarto inteiro
1 e 1/2 kg de batata
1 cebola grande
3 tomates
1 pimentão
1 dente de alho
sal a gosto

MODO DE PREPARO

Deixar o lagarto marinando desde o dia anterior com vinagre, alho e sal.

Em uma frigideira grande frite o lagarto em óleo ou azeite para dourar (selar).

Frite a cebola e o alho para dourar.

Corte o lagarto em 2 pedaços e ponha para assar na panela de pressão, acrescente a cebola, o alho, e o pimentão e o tomate picados.

Acrescente água fervente até a altura da carne, no máximo. Deixe assar na pressão por cerca de 40 minutos ou até a carne amolecer. Retire a carne e reserve.

Coloque as batatas cortadas em pedaços grandes para cozinhar no caldo da carne até amolecer.

Corte a carne em rodelas a seu gosto, coloque-as em um recipiente para servir, acrescente as batatas, cubra com o caldo já engrossado.

Acompanha bem arroz e salada verde.

Bom apetite!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/38429-lagarto-assado-na-pressao-com-batatas.html>