

LAGARTO A LÁ CEBOLA

INGREDIENTES

- 3 bifés de lagarto
- 1/2 cebola cortada em rodela
- 1 colher de sopa de azeite
- 2 dentes de alho
- sal a gosto
- 1 colher de sopa de molho shoyu
- colorau a gosto
- 2 xícaras da água

MODO DE PREPARO

Tempere o lagarto com o alho, sal, molho e o colorau.

Deixe 5 minutos para pegar o gosto.

Coloque na panela de pressão, acrescente a água e as cebolas.

Deixe por aproximadamente 15 minutos no fogo médio.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/39860-lagarto-a-la-cebola.html>