

## LAGARTO A LÁ CEBOLA

### INGREDIENTES

3 bifes de lagarto

1/2 cebola cortada em rodelas

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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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