

LAGARTO A LÁ CEBOLA

INGREDIENTES

3 bifes 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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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