

# LAGARTO BOVINO À MINHA MODA

## INGREDIENTES

1 kg de lagarto bovino  
200 g de creme de leite  
200 g de milho verde  
1 dente de alho  
1/4 de pimentão verde picado  
1/2 xícara de chá de alho poró  
1 xícara de chá de coentro picado  
1 tablete de caldo de carne  
1 pitada de cominho  
1 pitada de orégano  
1 cebola pequena picada  
1 prato médio de tomate picado  
2 colheres de pinga  
sal e pimenta a gosto  
4 colheres de sopa de azeite

## MODO DE PREPARO

Na véspera corte o lagarto em rodela. Faça o tempero com o caldo de carne, o cominho, o orégano, a cebola, a pinga, o sal e pimenta, deixe marinar por 12 horas.

Colocar na panela de pressão com a água dos temperos, quando abrir fervura deixar por 45 minutos.

Em outra panela doure o alho poró no azeite, acrescente os tomates e deixe ferver um pouco. Adicione o milho verde, o coentro, o creme de leite e deixe cozinhar por 10 minutos.

Colocar a carne cozida no tempero dentro do molho, se necessário acrescente um pouco da água do cozimento para que o molho não fique muito grosso, deixe ferver por mais 5 minutos. Bom apetite.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/40091-lagarto-bovino-a-minha-moda.html>