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 rodelas.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.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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