

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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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