

LAGARTO À VINAGRETE

INGREDIENTES

1 Peça de lagarto de 1 kg
6 cebolas médias
3 pimentões (Amarelo, Verde, Vermelho)
2 potes médios de azeitona verdes
1 azeite extra virgem de 500ml
1 xícara e 1/2 de vinagre de maçã
Alho e sal

MODO DE PREPARO

Tempere a peça de lagarto com alho e sal. Coloque um pouco de azeite no fundo da panela de pressão, espere esquentar, e em seguida a peça de carne para dourar de todos os lados.

Acrescente água até cobrir, coloque uma xícara de vinagre e depois 1 e 1/2 xícara de azeite.

Espere cozinhar durante 40 minutos ou mais até que a carne esteja totalmente cozida.

Retire a carne da panela coloque em uma vasilha com tampa e guarde na geladeira até que esfrie.

Enquanto ela esfria utilize o caldo que ficou na panela de pressão, e acrescente as 6 cebolas fatiadas em rodela, as azeitonas, mais duas xícaras de azeite e meia xícara de vinagre.

Tampe a panela de pressão e aguarde 6 minutos. Abra a panela novamente e acrescente os pimentões, tampe a panela e aguarde 5 minutos. Está pronto o molho.

Retire a carne que já está fria, fatie-a bem fininha. Na hora da montagem intercale, fatias de carne com o molho.

E pronto, coloque na geladeira de um dia para o outro, se preferir congele!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/40578-lagarto-a-vinagrete.html>