

LAGARTO AO MOLHO DA RAQUEL

INGREDIENTES

- 2 kg de lagarto (em peça)
- 2 caldos de carne
- 500 ml de água
- 50 ml de azeite
- 1 lata de molho de tomate
- 2 cebolas grandes cortadas em rodela
- 1 pimentão vermelho cortado em cubinhos
- azeitonas em rodela a gosto

MODO DE PREPARO

Na panela de pressão, dissolva o caldo de carne no azeite e doure a carne. Vá virando a peça e doure bem todos os lados.

Acrescente o molho de tomate e a água.

Tampe a panela e quando pegar pressão deixe por 35 minutos em fogo baixo. Retire a pressão e abra a panela.

Corte a carne em fatias, devolva à panela e acrescente as cebolas, pimentão e azeitonas. Se achar necessário, acerte o sal.

Deixe em fogo baixo e vá mexendo de vez em quando, por cerca de 10 minutos para apurar um pouco e cozinhar as cebolas.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/40692-lagarto-ao-molho-da-raquel.html>