

# LAGARTO PRÁTICO

## INGREDIENTES

- 1 peça de lagarto
- 4 dentes de alho amassados
- 1 cebola picada
- 2 colheres (sopa) de óleo ou azeite
- sal refinado
- salsinha
- 1 xícara de água

## MODO DE PREPARO

Corte o lagarto em bifes de 1 cm e divida ao meio.

Na panela refogue a cebola e o alho até dourar.

Coloque a carne, o sal e a salsinha e deixe selar.

Adicione a água e feche a panela de pressão.

Deixe em fogo médio por 30 minutos.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/40945-lagarto-pratico.html>