

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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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