LAGARTO NA CERVEJA PRETA

INGREDIENTES

500 g de lagarto em um só pedaço

1 tabletes de caldo de carne dissolvido em 4 xícaras (chá) de água ferventes

Salsinha a gosto

1 pimentão verde picado

1/2 xícara (chá) de azeitonas picadas

1 lata de milho escorrido

1 colher (sopa) de azeite

1 pacote de sopa de creme de cebola

1 garrafa pequena de cerveja preta (malzebier) (300ml)

1 embalagem pequena de molho de tomate (200g)

1 cebola e três dentes de alho picados

MODO DE PREPARO

Em uma panela de pressão grande, coloque o azeite e frite a cebola e o alho.

Coloque a carne e frite bastante até ficar completamente dourada, pingando água de vez em quando.

Misture em uma vasilha a cerveja, o creme de cebola e o molho de tomate até dissolver bem o creme de cebola.

Jogue na carne e adicione a água fervente (eu misturei a água com o caldo da cerveja e adicionei tudo junto).

Feche a panela de pressão e cozinhe por 40 minutos em fogo baixo, dando uma olhada na metade do tempo pra ver se precisa colocar água.

Quando a carne estiver macia, retire e corte em fatias grossas.

Coloque a carne novamente na panela.

Acrescente o pimentão, o milho, as azeitonas e se precisar adicione mais água, feche a tampa deixe cozinhar por mais 10 minutos.

Retire e coloque a carne na travessa.

Polvilhe salsinha e sirva.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/41313-lagarto-na-cerveja-preta.html