

LAGARTO DESFIADO MAU

INGREDIENTES

1250 g de lagarto
4 dentes de alho
2 cebolas grandes
1 copo de vinagre
2 colheres de óleo
azeite de oliva suficiente para o molho
1 pimentão vermelho (médio)
1 pimentão amarelo ou verde (médio)
150 g azeitona preta
sal a gosto
Pimenta do reino, ou coentro em pó a gosto.
cebolinha, cheiro verde a gosto

MODO DE PREPARO

Primeiro limpe a carne tirando toda a gordura (se tiver).

Fure para pegar bem o tempero.

Tempere a carne com o alho bem amassado com sal, e o vinagre. Deixe descansando uns 20 minutos, se preferir pode fazer na véspera.

Leve ao fogo em uma panela de pressão o óleo, doure uma cebola e frite a carne até dourar bem todos os lados. Cubra com água suficiente para o cozimento.

Tampe a panela e cozinhe por mais ou menos 90 minutos ou até ficar bem macia.

Deixe sair a pressão e desfie a carne grosseiramente ou bem fininho se preferir. Reserve o caldo da carne em que foi cozido.

Corte a outra cebola, e os pimentões bem fininho. Junte as azeitonas e as ervas.

Ferva cebola no caldo da carne até engrossar, acrescente a carne desfiada, os pimentões, a azeitona e deixe ferver mais um pouco, até secar mais o caldo.

Acrescente a cebolinha e cheiro verde e apague o fogo.

Deixe descansar e esfriar leve à geladeira.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidadas.com.br/receita/41373-lagarto-desfiado-mau.html>