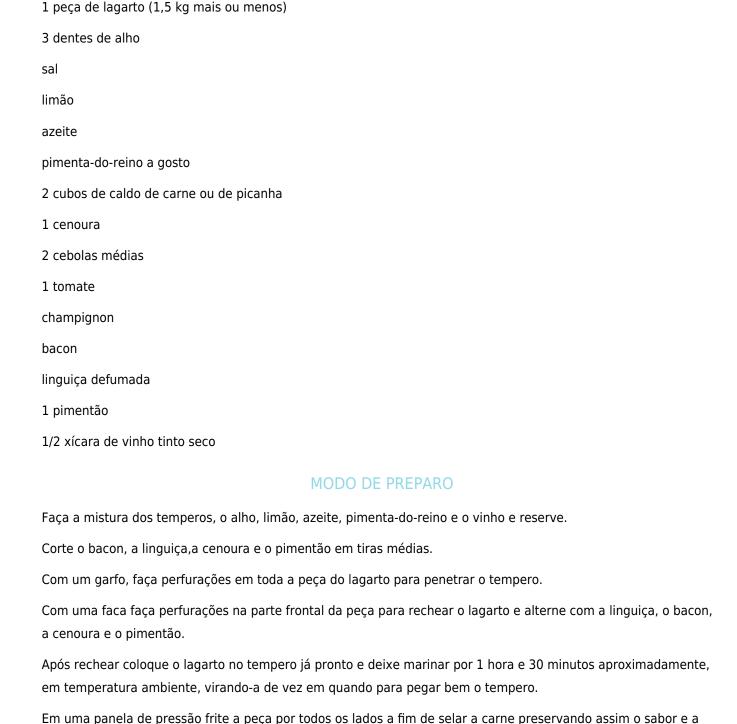
## LAGARTO RECHEADO AO MOLHO VINAGRETE DO VITOR

## **INGREDIENTES**



Após selar a carne coloque água suficiente para cobrir a carne adicione os cubos de caldo de carne e deixe cozinhar por 45 minutos aproximadamente, retire do fogo e deixe esfriar.

Enquanto esfria a carne, prepare o molho vinagrete com as cebolas cortadas em rodelas finas, champignon, meio pimentão cortado em cubinhos pequenos e o tomate sem sementes cortado também em cubinhos pequenos.

Tempere com azeite, limão sal e reserve.

umidade.

Corte a carne em fatias não muito grossas e coloque em uma travessa cobrindo com o molho vinagrete.

## ©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

 $\underline{https://receitasface is rapidas.com.br/receita/42342-lagarto-recheado-ao-molho-vinagrete-do-vitor.html}$