LAGARTO FRIO

INGREDIENTES

1 kg de lagarto bovino

2 dentes de alho amassados

1 colher(sopa) de extrato de tomate

sal a gosto

1/2 xícara (chá) de azeite

1/2 xícara (chá) de vinagre branco

1/2 cebola média picada

5 azeitonas verdes picadas

1/2 xícara (chá) de pimentão amarelo picado

MODO DE PREPARO

Coloque o lagarto em uma panela de pressão com o alho, o extrato de tomate e o sal.

Junte três xícaras (chá) de aguá e leve ao fogo. Deixe cozinhar na pressão por 1 hora , contando após o inicio da pressão.

Quando a panela estiver sem pressão, retire o lagarto e espere esfriar.

Depois de frio, fatie fino e reserve.

À parte, misture o azeite, o vinagre, a cebola, as azeitonas, o pimentão e o sal. Mergulhe as fatias de lagarto e leve á geladeira por 2 horas para tomar gosto. Sirva frio.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/44019-lagarto-frio.html