

LAGARTO RÁPIDO E GOSTOSO

INGREDIENTES

800 g de lagarto fatiado
2 xícaras (chá) de água quente
1 xícara de vinho branco
1 xícara de vinho tinto
4 dentes de alho amassado
1 cebola picada
3 tabletes de caldo de carne
1 pimentão verde picado
1 pimentão vermelho picado
1 lata de milho (sem água)
2 colheres (sopa) farinha de trigo diluídas em um pouco de água
1 colher (sopa) de margarina
Sal a gosto

MODO DE PREPARO

Na panela de pressão, derreta a margarina e doure a cebola e o alho.

Em seguida coloque o lagarto fatiado e doure dos dois lados das fatias.

Adicione a água quente, os tabletes de caldo de carne, o vinho branco e tinto e misture bem.

Tampe a panela e, quando pegar pressão, marque 40 minutos.

Desligue o fogo. Abra a panela e acrescente os pimentões, a lata de milho e a farinha de trigo diluída. Misture tudo e deixe ferver por mais 10 minutos.

Acerte o sal e coloque em um refratário.

Polvilhe salsinha e cebolinha e sirva.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/44511-lagarto-rapido-e-gostoso.html>