LAGARTO DE PANELA (DELICIOSO)

INGREDIENTES

2,5 kg de lagarto

3 limoes

1 cebola grande

4 batatas

2 pimentas de cheiro

1 lata de seleta de legumes

1 cheiro verde

shoyo

pimenta do reino

colorau

1/2 xicara de azeite

1 tablete de de caldo de costela knor

MODO DE PREPARO

Primeiro corte o lagarto em bifes, com 2 dedos de espessura cada.

Em seguida lave-os com os limões, escorra o excesso.

Tempere com o shoyu, pimenta-do-reino e colorau, reserve.

Corte as verduras e o legume e coloque em uma panela grande dourando com azeite, em seguida pegue os bifes de lagarto e coloque um por vez na panela em fogo baixo, fritando-os

depois que puser todos, coloque água até 2 dedos acima da carne na panela e acrescente o caldo de costela knorr.

Deixe cozinhar por 1 hora até amolecer a carne, quando terminar retire os bifes ja amolecidos e o caldo que ficar na panela, jogue a seleta para pegar o gosto e depois jogue em cima do seu delicioso lagarto.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/47768-lagarto-de-panela-delicioso.html