JACARÉ AO MOLHO PARDO

INGREDIENTES

2 kg de cauda de jacaré

20 g tomilho

20 g alecrim

20 g louro

200 ml sangue de jacaré

4 dentes de alho

20 ml azeite

100 g alcaparras e champignom

2 cebolas

4 tomates

sal a gosto

MODO DE PREPARO

Frite o alho e a cebola, juntamente com o azeite, adicione o tomate, logo após acrescente o sangue.

Coloque a cauda em uma forma, e espalhe o molho por cima.

Espalhe o sal sobre a cauda.

Adicione os temperos verdes e regue com bastante azeite.

Deixe assar por 45 minutos em fogo brando coberto com papel alumínio, logo após doure por 30 minutos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/48120-jacare-ao-molho-pardo.html