

# CARNE ASSADA NA CEBOLA

## INGREDIENTES

- 1 kg de lagarto
- 10 cebolas
- 2 caldos de carne

## MODO DE PREPARO

Cortar 5 cebolas em rodela.

Colocar na panela de pressão, colocar a carne, cortar as outras 5 cebolas, colocar sobre a carne, em seguida o caldo de carne.

Tampar a panela.

Quando começar a pressão, contar 51 minutos e desligar.

Está pronta a carne assada, corte em fatias, coloque em uma travessa e coloque o molho que ficou na panela por cima.

Sirva com arroz branco.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/51405-carne-assada-na-cebola.html>