# LAGARTO ESPECIAL DA CRIS

## INGREDIENTES

1 peça de lagarto de 1,5 kg

2 colheres de sopa de azeite

1/2 cebola picada

2 dentes de alho amassados

1 pimenta dedo de moça sem sementes picadinha

1 pedaço de pimentão verde

1/2 xícara de molho pronto de tomate

2 tabletes de caldo de carne esfarelados

Oréganos e mangerona secos a gosto

Cebolinha picada a gosto

2 cenouras descascadas, fatiadas e cozidas na água e sal

1 lata de cerveja clara

1,5 litro de água fervente

1 colher de sopa de mostarda

2 colheres de sopa de farinha de trigo

## MODO DE PREPARO

Retire o excesso de gordura do lagarto e corte a carne em fatias de aproximadamente 2 cm. Em uma panela de pressão doure o alho e a cebola no azeite. Em seguida, desligue o fogo, e arrume metade das fatias de lagarto sobre a cama de alho e cebola. Espalhe sobre a camada camada de carne, metade do caldo de carne esfarelado, da pimenta picadinhao molho de tomate e das ervas secas. Monte a segunda camada de carne, repetindo este processo.Sobre as fatias de carne, despeje uma lata de cerveja clara e complete com água fervente até cobrir a carne em pelo menos dois dedos (aproximadamente 1 litro e meio de água). Feche a panela e leve ao fogo deixando cozinhar na pressão por 40 minutos. Após retirar a pressão, abra a panela, retire as fatias de carne e arrume as sobre uma travessa rasa. Pegue o molho que sobrou na panela de pressão, coe, em outra panela, e leve ao fogo. Quando o liquido ferver, acrescente uma colher de sopa de mostarde e mexa até dissolver. Abaixe o fogo e acrescente aos poucos, duas colheres de sopa e farinha de trifo, para engrossar o molho, mexendo sempre para não empelotar.

Arrume as cenouras na travessa, junto com as fatias de carne e cubra as fatias de lagarto com o molho. Salpique a cebolinha e sirva com arroz branco e salada de folhas.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/53271-lagarto-especial-da-cris.html