

LAGARTO COM CREME DE CEBOLA

INGREDIENTES

- 1 peça de lagarto (aproximadamente 1,8 kg)
- 1 pacote de creme ou sopa de cebola
- 1 litro de água
- 1 lata de creme de leite
- Salsinha a gosto
- Cogumelo (se quiser)
- óleo (o suficiente para dourar)
- cebola em rodelas finas

MODO DE PREPARO

Com uma faca, fure bem a carne.

Na panela de pressão coloque óleo (o suficiente para dourar). Vá dourando o lagarto de todos os lados até ficar bem dourado.

Numa outra panela coloque a água e o creme de cebola e vá mexendo até o pó ficar bem diluído.

Coloque o líquido na carne até mais da metade, mas sem cobrir totalmente.

Tampar e deixar na pressão , em fogo baixo , por aproximadamente 1 hora. Até que a carne esteja cozida.

Quando estiver cozida, retire da panela e fatie.

No caldo de cozimento que ficou na panela acrescentar salsinha à gosto, a cebola, cogumelos (caso queira) , deixar dar uma apurada (se necessário).

Colocar o creme de leite, mexer bem sem ferver. Colocar por cima da carne e servir com arroz branco.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/54393-lagarto-com-creme-de-cebola.html>