

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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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