

LAGARTO AO CREME DE MANDIOCA

INGREDIENTES

- 700 g de Lagarto
- 200 g de mandioca cozida
- 2 e 1/2 xícaras de chá de água fervente
- 2 xícaras de chá de leite
- 2 dentes de alho picadinhos
- 3 colheres de sopa de óleo
- 2 tomates (sem pele e sem sementes) picados
- Sal a gosto
- 6 pimentas biquinho picadinhas

MODO DE PREPARO

Bata no liquidificador a mandioca cozida e o leite. Reserve.

Em uma panela de pressão doure o alho e o lagarto no óleo. Jute o tomate, o sal, 2 e 1/2 xícaras de chá e cozinhe por 35 minutos ou até amaciar. Se necessário, acrescente mais água fervente. Retire o lagarto e o desfie e reserve. Em uma mesma panela, misture a mandioca e o leite batidos e o lagarto desfiado e aqueça bem. Junte com a pimenta biquinho, polvilhe com a salsa e sirva em seguida.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/55738-lagarto-ao-creme-de-mandioca.html>