LAGARTO AO MOLHO

INGREDIENTES

1 kg de lagarto

1/2 copo de óleo

1/2 copo de vinagre

1 cebola

4 dentes de alho

1 sachê de molho

1/2 colher de sal

Cebolinha e cheiro verde

1/2 colher de pimenta do reino

MODO DE PREPARO

Doure o lagarto na panela de pressão cubra ele com água uma pitada de sal deixe cozinhar por 40 minutos

Reserve o lagarto no freezer por 20 minutos

Em uma panela coloque a cebola fatiada e os dentes de alho picado um fio de óleo refogue

Adicione o restante do óleo deixe ferver um pouco

Despeje o molho sal pimenta e a cebolinha e cheiro verde mexa até ferver bem

Despeje o vinagre desligue e mexa bem

Fatie o lagarto coloque em um refratário ou forma despeje o molho e sirva gelado e mais gostoso

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/6620-lagarto-ao-molho.html