

LAGARTO AO MOLHO DE CERVEJA

INGREDIENTES

3 dentes de alho
sal a gosto
5 ml de azeite
1 kg de medalhão de lagarto com altura de 3 cm
355 ml de cerveja puro malte forte
50 g creme de cebola

MODO DE PREPARO

Amasse o alho com sal
Tempere a carne com o alho e sal e reserve
Na panela de pressão coloque o azeite e frite os medalhões ate dourar dos dois lados
Adicione cerveja e o creme de cebola
Cozinhe na pressão por 45 minutos
Aguarde sair a pressão da panela e sirva com o molho por cima

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/11019-lagarto-ao-molho-de-cerveja.html>