

CARNE ASSADA SUCULENTA

INGREDIENTES

1 peça de lagarto de 1 1/2 kg (aproximadamente)
5 dentes de alho
1 cebola média
pimenta-do-reino a gosto
cominho a gosto
sal a gosto
1 colher de colorau
1 sachê de tempero pronto sabor picanha ou bacon
azeite a gosto
6 batatas cozidas
1 linguiça calabresa
1 pedaço de bacon
vinagre quanto baste

MODO DE PREPARO

Faça dois furos na peça de carne e enfie o bacon e a linguiça
Após lavar a carne com vinagre, tempere com alho, sal, cominho, pimenta
Retirar da geladeira e coloque na panela de pressão, com uma cebola picada e azeite; sele todos os lados da carne
Acrescente 1 xícara de água quente e tampe a panela
Após 30 minutos, apague o fogo e verifique se a carne está cozida e macia com um garfo
Leve ao forno preaquecido a 200
Coloque um pouco de molho da panela para não ressecar a carne
Retire do forno e acrescente as batatas cozidas

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/11345-carne-assada-suculenta.html>