

# 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 Elder Recetas Fáciles

<https://elderrecetasfaciles.com.br/receita/7780-lagarto-ao-molho.html>