



Culinária BPT

se você quiser publicar suas receitas, envie para:
webmaster@brazilianpacifictimes.com

BATATAS DOURADAS



Batatas douradas

Ingredientes:

- 1 kg de batata
- 200 g de presunto ralado
- 200 g de queijo mussarela ralado
- Manteiga e sal a gosto

Como fazer Batatas douradas:

Descascar e lavar as batatas. Picar em rodela e cozinhar em água e sal. Escorrer, passar manteiga nas batatas e salpicá-las com queijo e presunto. Assar em forno a 180 graus, por cerca de dez minutos, até dourar.

CARNE DE PANELA



Ingredientes:

- 1 kg de lagarto
- 100 g de bacon picado
- 1 cenoura grande, inteira
- 1 cebola média, picada
- 5 dentes de alho
- 2 colheres (de sopa) de amido de milho
- 1 xícara (de chá) de óleo
- 1 litro de água
- Molho inglês e sal a gosto

Como fazer Carne de panela

Temperar a carne com alho, sal, cebola e molho inglês e deixá-la de molho numa bacia, dentro da geladeira, de um dia para o outro. Com uma faca grande, fazer um furo na peça de lagarto, de comprido, com espaço suficiente para rechear com a cenoura e o bacon. Numa panela de pressão com óleo quente, refogar a carne, virando-a até dourar. Acrescentar água, tampar e cozinhar por cerca de uma hora e meia. Em seguida, juntar o caldo da carne com o amido de milho dissolvido em água fria, mexendo por até cinco minutos, até engrossar. Jogar o molho sobre o lagarto. Porção para cinco pessoas.