ACÉM COM GENGIBRE E PIMENTA

INGREDIENTES

600 g de acém bovino

raspas de gengibre

1 pimenta dedo-de-moça

1 colher (chá) de açúcar

alho e cebola picados

2 tomates picados

1 colher de colorau

2 colheres (sopa) de óleo

MODO DE PREPARO

Em uma panela, aqueça o óleo e adicione o alho e a cebola picados.

Após dourar o alho e cebola, acrescente o açúcar.

Em seguida, acrescente as raspas do gengibre e a pimenta picada.

Coloque a carne e demais temperos a gosto e deixe caramelizar.

Após isso, coloque a água para cozinhar a carne.

Deixe a carne na pressão por 8 minutos.

Após esse tempo, espere a pressão sair, abra a panela e adicione o colorau e o tomate.

Adicione mais água, se precisar, e cozinhe por mais 8 minutos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/14969-acem-com-gengibre-e-pimenta.html