

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>