

PICADINHO DE ACÉM COM GENGIBRE E PIMENTA

INGREDIENTES

500 g de acém picado

raspas de gengibre

1 pimenta dedo-de-moça sem semente

alho e cebola a gosto

sal, noz-moscada em pó, cominho em pó, urucum ou colorau

1 colher (café) de açúcar

MODO DE PREPARO

Em uma panela, 2 colheres (sopa) de óleo e refogue o alho com a cebola.

Em seguida, adicione as raspas de gengibre e a pimenta picada.

Logo após, acrescente o açúcar, coloque a carne e tempere a gosto.

Deixe a carne caramelizar.

Após isso, coloque a água e deixe cozinhar por 8 minutos.

Por fim, adicione o colorau e deixe cozinhar por mais 7 minutos ou até ficar no ponto de sua preferência.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/14973-picadinho-de-acem-com-gengibre-e-pimenta.html>