

ACÉM COM BATATA AO MOLHO DE TOMATE

INGREDIENTES

1 kg de acém em pedaços

5 batatas grandes

Sal a gosto

4 alhos

1 tomate ou 1 caixinha de molho de tomate

1 cebola

MODO DE PREPARO

Refogue o acém junto aos alhos picados na panela de pressão e acrescente sal a gosto.

Cubra a carne com água e deixe na pressão durante 20 minutos.

Corte as batatas em 4 pedaços e cozinhe com uma pitada de sal, até ficar al dente.

Enquanto isso, bata o tomate ou molho junto com a cebola no liquidificador, até ficar homogêneo.

Após deixar a carne cozinhando por 20 minutos, tire-a da pressão, acrescente o molho de tomate com cebola e mexa.

Prove e veja se está bom de sal, se não estiver, acrescente mais.

Adicione as batata, mexa e coloque na pressão por mais 10 minutos.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/16156-acem-com-batata-ao-molho-de-tomate.html>