

CARNE LOUCA FEITA COM ACÉM

INGREDIENTES

- 1 kg de acém em cubos
- 4 colheres de óleo
- 2 cebolas médias picadas
- 3 tomates grandes e maduros cortados em cubos pequenos
- 1 pimentão (verde ou vermelho) cortado em tiras finas
- 1 colher (sopa) rasa de sal
- 2 colheres (sopa) de vinagre
- Pimenta-do-reino e azeite a gosto
- 1 copo de água, se necessário

MODO DE PREPARO

Coloque uma panela de pressão no fogo para aquecer.

Na panela aquecida, coloque os cubos de carne e vá mexendo a carne de vez em quando, pois a carne vai soltar água e ir ficando cozida (dependendo da panela, esta parte demora um tempo).

Faça isto até a carne soltar toda a água e ficar selada (até dourar), e quando secar toda a água que a carne tiver soltado, adicione o óleo.

Em seguida, acrescente a cebola e frite até ficar transparente, coloque o tomate, o pimentão e o restante dos ingredientes (menos a água), pois a carne irá cozinhar e amolecer com a água que a cebola, o tomate e o pimentão irão soltar.

Em seguida, após pegar pressão na panela (começar a chiar), deixe cozinhar por aproximadamente 40 minutos em fogo médio para baixo, até o acém ficar bem macio.

Desligue o fogo, abra a panela e use uma faca para desfiar toda a carne.

Volte a panela ao fogo, coloque o molho de tomate e deixe levantar fervura (caso necessite, coloque um copo de água).

Fica perfeita para comer com pão.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/16721-carne-louca-feita-com-acem.html>