

CARNE DE PANELA COM ABÓBORA

INGREDIENTES

1 kg de acém cortado em cubos
500 g de abóbora cabotiá em cubos
1 cebola
3 colheres (sopa) de óleo
2 colheres (sopa) de vinagre
Salsinha
Sal a gosto

MODO DE PREPARO

Tempere a carne com sal e vinagre, e deixe descansando por meia hora.

Em uma panela de pressão, refogue a cebola.

Após isso, acrescente a carne e deixe dourar bem.

Cubra com água fervente e, após pegar pressão, deixe no fogo baixo por 30 minutos.

Em seguida, acrescente a abóbora e deixe por mais 10 minutos.

Sirva a seguir.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/16822-carne-de-panela-com-abobora.html>