

# 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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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