

ACÉM DO JEFF

INGREDIENTES

- 2 kg de miolo de acém em peça
- 200 g de bacon cortado em palito
- 1 pacote de creme de cebola (em pó com 68 g)
- 2 colheres (sopa rasas) de sal grosso

MODO DE PREPARO

Com uma faca de lâmina fina e bem afiada, faça alguns furos na peça de 2 kg de miolo de acém e preencha estes furos com palitos de bacon (200 g).

Em seguida, tempere-a com 1 pacote de creme de cebola (em pó com 68 g) e 2 colheres (sopa rasas) de sal grosso e embrulhe a carne em papel celofane para churrasco (5 voltas).

Em uma assadeira coloque a carne e leve ao forno pré-aquecido a 200º C por 2 horas ou até que a carne esteja macia.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/19671-acem-do-jeff-2.html>