

# CARNE DE PANELA ESPECIAL

## INGREDIENTES

500 g de acém em cubos

sal a gosto

2 dentes de alho

1 lata de milho e ervilha

1 lata de creme de leite

1 litro de água

2 colheres de amido de milho

salsinha e cebolinha picada à gosto

meia cebola média picada

1 tomate maduro médio picado com sementes

pimenta-do-reino a gosto

1 fio de azeite de oliva

## MODO DE PREPARO

Doure a carne com o fio de azeite, cebola, 1/2 pacote de sazón, o alho picado, sal, pimenta-do-reino.

Acrescente o tomate, milho e ervilha e meio litro de água.

Deixe cozinhar na pressão por 25 minutos.

Em uma outra panela coloque 400 ml de água em fogo baixo, acrescente outro 1/2 pacote de sazón, uma pitada de orégano.

Em um copo, coloque o restante da água e misture o amido de milho.

Dissolva e vá acrescentando na água aos poucos, mexendo sempre até engrossar por aproximadamente 10 minutos.

Por último, acrescente o creme de leite e mexa por mais 5 minutos.

Em uma tigela de vidro, coloque a carne sem caldo, acrescente o molho branco e, por último, polvilhe a salsinha e cebolinha.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidass.com.br/receita/24528-carne-de-panela-especial.html>