

ACÉM COM POLENTA DELICIOSO

INGREDIENTES

1 kg acém inteiro ou em cubos
8 dentes de alho picados
5 tomates sem pele
1 cebola picada
2 colheres (sopa) de vinagre
3 colheres (sopa) de azeite
sal a gosto
1 xícara de fubá
1 colher de sal de curry (ou 1 tablete de caldo de galinha)

MODO DE PREPARO

Tempere a carne com 2 dentes de alho, o vinagre e sal.

Coloque a carne com os tomates na pressão por aproximadamente 30 minutos.

Enquanto isso, em uma panela, refogue 2 dentes de alho com 1 colher de azeite.

Após dourar, acrescente 2 e 1/2 copos de água, o curry e um pouco de sal.

Em uma vasilha à parte, misture 1 copo de água fria com o fubá e mexa até dissolver.

Em seguida, misture na panela com o caldo mexendo até obter um creme e reserve.

Após cozinar a carne, corte em cubos e em uma frigideira, refogue o restante do alho, com 1 colher de azeite e a cebola.

Acrescente os cubos de carne com os tomates e frite até dourar.

Em um refratário, cubra o fundo com a polenta e despeje a carne com os tomates por cima, regando com o que sobrou do caldo na panela de pressão.

Sirva com arroz branco, pimenta e batata palha.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/24926-acem-com-polenta-delicioso.html>