

# MIOLO DE ACÉM SABOROSO

## INGREDIENTES

1 kg de miolo de acém  
280 g de azeitonas em conserva com caroço  
1 molho de tomate  
2 cebolas médias  
1 pimentão verde  
1 pimentão vermelho  
1 pimentão amarelo  
3 dentes de alhos  
1 tablete de caldo de carne  
cheiro verde e sal a gosto  
azeite

## MODO DE PREPARO

Coloque a carne em uma panela com um pouco de azeite e deixe por 5 minutos, mexendo sempre.  
Desligue o fogo e coloque na panela de pressão o azeite.  
Corte as cebolas em rodela e forre o fundo da panela.  
Coloque parte dos pimentões e, em seguida, coloque a carne e o restante dos ingredientes.  
Deixe por 20 minutos na pressão.  
Após os 20 minutos abra a panela e mexa os ingredientes.  
Deixe por mais 20 minutos, após esse tempo desligue o fogo e estará pronta uma deliciosa carne.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/29962-miolo-de-acem-saboroso.html>