

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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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