ACÉM AO MOLHO COM BATATA

INGREDIENTES

1 kg de acém

10 batatas pequenas

4 tomates grandes

1 cebola grande

1 maço de salsinha e cheiro verde

4 dentes grandes de alho

sal a gosto

MODO DE PREPARO

Coloque o acém na panela e refogue com sal e o alho inteiro com casca.

Cubra toda a carne com água e cozinhe por 20 minutos na pressão.

Sem descascar corte as batatas ao meio e cozinhe em uma panela à parte até ficarem ao dente.

No liquidificador bata o tomate (com casca), a cebola e o cheiro verde até obter uma mistura homogênea.

Após o cozimento da carne por 20 minutos, abra a panela de pressão e acrescente o molho que foi feito com os tomates (prove para ver se precisa de mais sal), mexa.

Acrescente as batas e mexa.

Deixe cozinhar tudo novamente na pressão por mais 10 minutos.

Bom apetite, sirva com arroz branco.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/33046-acem-ao-molho-com-batata.html