

# 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 batatas e mexa.

Deixe cozinhar tudo novamente na pressão por mais 10 minutos.

Bom apetite, sirva com arroz branco.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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