

ACÉM DE PANELA DE PRESSÃO SEM ÁGUA

INGREDIENTES

- 1 kg de acém
- 2 cebolas médias bem picadinhas
- 2 colheres de margarina
- suco da metade de uma laranja sem a semente
- 3 dentes de alho bem picadinhos
- sal a gosto
- 1 colher de sopa de colorau
- amaciante para carnes
- 5 batatas

MODO DE PREPARO

Limpe bem a carne.

Coloque todos os temperos na carne furada em uma vasilha com espaço.

Tempere na noite anterior.

Na panela de pressão adicione a margarina e coloque a carne na panela.

Vire de um lado para o outro, coloque o amaciante de carne em ambos os lados.

Feche a panela e, ao pegar pressão, abra e veja como está.

Feche novamente e ao pegar pressão desligue.

Quando abrir a panela pela terceira vez jogue as batatas tamanho médio sem casca.

Deixe cozinhar até amolecer as batatas e sirva.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/33521-acem-de-panela-de-pressao-sem-agua.html>