

ACÉM DE PANELA DE PRESSÃO SEM ÁGUA

INGREDIENTES

1 kg de acém

2 cebolas médias bem picadinhos

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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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