

## ACÉM DE FORNO

### INGREDIENTES

1 kg de acém (peça)

1/2 pacote de sopa de cebola

2 colheres (sopa) de sal grosso

100 g de bacon cortado em tiras

### MODO DE PREPARO

Fure a carne e dentro dos buracos coloque o bacon.

Esfregue em toda a peça o pó da sopa de cebola e o sal grosso.

Por cima da carne coloque algumas tiras de bacon.

Embrulhe com papel alumínio (4 a 5 voltas).

Leve para assar no forno alto (300°C), preaquecido por cerca de 3 horas.

Desembrulhe com cuidado por conta do vapor, fatie e sirva. Fica muito gostosa e suculenta.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/35246-acem-de-forno.html>