

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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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