

CARNE ENSOPADA

INGREDIENTES

1/2 kg de acém
4 batatas
1 cebola grande
1 tomate maduro
1 cenoura grande
1 pimentão verde
5 maxixe
1/2 colher de colorau
2 sazóns para carne
5 dentes de alho já picados
óleo
salsinha agostó
sal a gosto

MODO DE PREPARO

Corte a carne em cubos, não muito pequeno.

Em uma panela de pressão coloque o óleo, frite a cebola e o alho.

Depois, jogue a carne com o tomate picado, colorau e 2 pitadas de sal, e frite por uns 10 minutos, no fogo médio. Não é necessário colocar água. Só se for preciso.

Depois deixe na pressão aproximadamente 10 minutos, ou até ficar mole.

Abra a panela, e coloque todos os outros ingredientes junto com o sazón.

Deixe aproximadamente 5 minutos, ou até os legumes ficarem mole.

Por último a salsinha.

Sirva com arroz branco.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/40069-carne-ensopada.html>