

ACÉM COM CENOURA NA PANELA DE PRESSÃO

INGREDIENTES

- 1 kg de acém
- 4 cenouras cortadas em círculos
- 2 dentes de alho amassados
- 2 tabletes de caldo de carne
- 1 sazón para carne
- 1 cebola grande
- cebolinha e pimenta-do-reino a gosto

MODO DE PREPARO

Na panela de pressão coloque a cebola e deixe refogar por 2 minutos, em seguida coloque o alho e deixe fritar.

Em seguida coloque a carne já misturada com o tempero, deixe dourar e tampe a panela.

Depois de pegar pressão deixe em fogo médio por 15 minutos.

Enquanto a carne cozinha corte as cenouras.

Após 15 minutos abra a panela e coloque a cenoura e misture.

Coloque novamente no fogo por mais 20 minutos, se precisar coloque um pouco de água.

E está pronta a receita é só saborear.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/40853-acem-com-cenoura-na-panela-de-pressao.html>