ACÉM COM LINGUIÇA, TOMATE E CEBOLA ROXA

INGREDIENTES

3 colheres (sopa) de azeite de oliva

1 cebola roxa média picada

500 g de acém limpo, cortado em cubos pequenos

180 g de linguiça calabresa defumada, cortada em rodelas

4 xícaras (chá) de caldo de carne

3 colheres (sopa) de salsinha picada

sal e pimenta-do-reino a gosto

2 tomates médios, sem semente, cortado em cubos

1 colher (sopa) de amido de milho

1/2 xícara (chá) de água

MODO DE PREPARO

Em uma panela de pressão aqueça o azeite em fogo médio e refogue a cebola até dourar.

Adicione o acém e a linguiça e frite até a carne dourar por igual.

Acrescente o caldo e a salsinha.

Tempere com sal e pimenta e, quando ferver, abaixe o fogo e tampe a panela.

Cozinhe por 25 minutos, marcados após o inicio da fervura.

Apague o fogo e espere a pressão esgotar naturalmente para abrir a panela.

Acrescente o tomate, o amido já dissolvido na água e deixe ferver por mais 5 minutos, mexendo às vezes, ou até que o caldo engrosse ligeiramente.

Sirva em seguida, com arroz branco, batatas coradas ou, simplesmente, com fatias de pão italiano.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/41560-acem-com-linguica-tomate-e-cebola-roxa.html