

ACÉM ASSADO AO MOLHO DE CEBOLA

INGREDIENTES

1 sachê de creme de cebola de 500 g

1 kg de acém em peça

4 dentes de alho picados ou amassados

sal a gosto

1 colher (sopa rasa) de salsa, cheiro-verde ou coentro (use o de sua preferência)

MODO DE PREPARO

CREME DE CEBOLA:

Creme de Cebola: Em uma panela coloque 3 xícaras (chá) de água fria, acrescente o sachê de creme de cebola e o "cheiro verde", mexa sem parar até engrossar, para que não fique empelotado (em alguns sachês tem explicações de como dissolvê-lo).

Deixe esfriar um pouco. Em uma temperatura do qual consiga mexer com as mãos (após uma esfriada ele dá uma engrossada).

ACÉM:

Acém: Em uma forma, coloque o acém, fure-o com um garfo ou uma faca para que o tempero possa penetrar na carne.

Acrescente o alho, o sal e o creme de cebola, mexa bem cobrindo toda a carne.

Coloque para assar em temperatura média de 280°C por 60 minutos, ou até a carne dar uma dourada.

Retire do forno e sirva quente.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/41759-acem-assado-ao-molho-de-cebola.html>