

MACARRÃO COM ACÉM

INGREDIENTES

1 pacote de macarrão espaguete nº8
1 kg de miolo de acém
2 latas de molho de tomate tradicional
1 cebola
4 dentes de alho grandes
1 sazón vermelho
1 colher de chá de mostarda
pimenta-do-reino
sal temperado (sabor ami)
cebolinha verde a gosto
azeite

MODO DE PREPARO

Primeiro corte a carne em cubos e tempere com alho, sazón vermelho, pimenta-do-reino, mostarda e sabor ami, deixe entrar o tempero.

Logo após coloque em uma panela de pressão um pouco de óleo com a cebola e deixe dourar.

Depois que dourar coloque o acem temperado refogue bastante assim que estiver bem refogado.

Coloque um tanto de água que cubra e deixe cozinhar até a carne ficar bem molinha.

Assim que estiver cozida a carne coloque os molhos de tomate com a cebolinha verde.

Deixe o molho engrossar um pouco.

Em outra panela cozinhe o macarrão até ficar al dente.

Escorra o macarrão e em seguida acrescente um pouco de azeite e mexa pra espalhar o azeite.

Misture o molho ao macarrão e sirva-se.

É uma delícia!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/43133-macarrao-com-acem.html>