

# ACÉM NO MOLHO DE CEBOLA

## INGREDIENTES

1 kg de acém

4 cebolas

1 tablete de caldo de carne

1 sachê de tempero de carne sazón (5 g)

orégano

sal e pimenta-do-reino a gosto

## MODO DE PREPARO

Corte as cebolas grosseiramente e coloque dentro da panela de pressão.

Em cima da cebola coloque o acém, em cima da carne coloque os temperos em cima, o caldo de carne, o sazón, orégano, sal e pimenta-do-reino.

Tampe a panela de pressão e coloque no fogo baixo, bem baixo mesmo e deixe aproximadamente uns 40 minutos no fogo após dar pressão.

Pode acontecer de os temperos não misturem no molho, basta virar a carne de deixar ferver um pouco.

Não adicione água.

Sirva com arroz branco e fritas.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/43525-acem-no-molho-de-cebola.html>