ACÉM COM CERVEJA NA PANELA DE PRESSÃO

INGREDIENTES

600 g de acém sem osso

cheiro-verde a gosto

sal grosso

pimenta-do-reino

500 g de batata

1 cebola grande de sua preferência (roxa ou normal)

1 long neck de cerveja de sua preferência

MODO DE PREPARO

Corte a cebola grande em rodelas e forme uma cama na panela de pressão

Adicione o cheiro

Coloque as batatas por cima do cheiro

Finalize colocando a cerveja e leve para cozinhar em fogo médio na pressão

Após esse tempo, retire a pressão da panela e verifique o ponto da carne, se necessário leve novamente ao fogo

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/4591-acem-com-cerveja-na-panela-de-pressao.html