

# ACÉM NA PRESSÃO DA SAMAY

## INGREDIENTES

- 1 kg de acém em cubos
- 3 tomates sem pele e sem sementes
- 2 dentes de alho
- 1 cebola média
- 1 xícara de água
- 1 tablete de caldo de carne
- Óleo
- Sal, pimenta e cheiro verde a gosto

## MODO DE PREPARO

Em uma panela de pressão refogue a carne no óleo até ver que ela está totalmente cozida.

Enquanto isso no liquidificador bata todo o restante dos ingredientes, exceto o cheiro verde.

Despeje a mistura do liquidificador dentro da panela com a carne tampe a panela na pressão por 30 minutos.

Acrescente o cheiro verde e sirva, bom apetite!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/50254-acem-na-pressao-da-samay.html>