

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!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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