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!

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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