

ACÉM ASSADO

INGREDIENTES

MOLHO:

Molho: 1 pimentão

1 cebola

1 colher de maionese

1 colher de sobremesa de sal

1/2 copo de água

Pimenta a gosto

1 caldo Knorr de carne

MODO DE PREPARO

Refoque o acém na panela de pressão, só com a água da própria carne.

Depois acrescente um pouco de água, não é preciso cobrir a carne, deixe na pressão por 10 minutos.

Bata o molho no liquidificador, tire a carne da pressão e coloque em uma forma e cubra com o molho.

Leve ao forno preaquecido a 180°C, deixe por 30 minutos no forno e bom apetite.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/52715-acem-assado.html>