

# ACÉM COM MANJERICÃO

## INGREDIENTES

- 1 kg de carne tipo acém em peça
- 1 lata de molho de tomate
- 1 cebola picada
- 1 ramo de manjericão
- 1/2 litro de vinho branco seco
- Sal e pimenta-do-reino a gosto

## MODO DE PREPARO

Em uma panela de pressão, coloque todos os ingredientes, tampe e leve ao fogo por 1 hora, após começar a chiar.

Deixe sair a pressão da panela e abra. Corte a carne em fatias e, se desejar, sirva com arroz branco.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/54860-acem-com-manjericao.html>