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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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