# CARNE MALUCA

## INGREDIENTES

1 kg de acém

1 copo de água

3 tomates

1/2 cebola grande

4 dentes de alho

1 pedaço pequeno de pimentão

1/2 maço de salsinha

1/2 maço de cebolinha

1/2 colher de (café) sal

1 pitada de orégano

## MODO DE PREPARO

Pique todos os ingredientes e a carne em cubos

Leve a panela de pressão ao fogo, coloque um fio de óleo, acrescente o alho, a cebola e deixe murchar um pouco

Acrescente o orégano, o pimentão, metade dos verdes e os tomates

Deixe refogar um pouco

Agora coloque a carne, o sal e um copo com água, se necessário

Deixe na pressão por meia hora e depois verifique se cozinhou, se não, volte ao fogo por mais tempo

Desfie a carne com uma concha e depois acrescente o resto dos verdes, deixe no fogo sem tampa por mais 2 minutos

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/8661-carne-maluca.html