



Acém de panela com batatas na manteiga

www.receitasdafia.com/receitas/acem-de-panela-com-batatas-na-manteiga

Hoje vamos aprender a fazer Carne de panela com batatas fritas na manteiga, super saborosa. Anote os ingredientes!

 50 min  10 porções

Ingredientes

- 1 colher (sopa) de óleo
- 1 kg de [acém](#) em cubos
- Alho a gosto picado
- 1 [cebola](#) picada
- Molho de tomate a gosto (Receita no site)
- Sal a gosto
- 1 pitada de pimenta do reino
- 1 xícara (chá) de água
- 3 xícaras (chá) de manteiga ou margarina
- Cheiro verde a gosto
- [Batatas](#) cozidas

Modo de Preparo

1. Corte o acém em cubos, tempere e reserve.
2. Em uma panela de pressão aqueça o óleo e coloque o acém temperado.
3. Refogue bem ate ficar dourado.
4. Coloque a água, tampe a panela e deixe cozinhar ate ficar macio
5. Coloque o molho de tomate, as cebolas e finalize com cheiro verde.

BATATAS

1. Cozinhe as batatas (Não corte-as), tempere-as com um pouco de sal.
2. E uma panela coloque a margarina, deixe aquecer e frite as batatas inteiras ate ficar crocante.
3. Coloque a carne em uma travessa e adicione as batatas .
4. Finalize com cheiro verde.