



Acém na na Panela de Pressão

www.receitasdafia.com/receitas/acem-na-na-panela-de-pressao

Acém na panela de pressão fica super saborosa e macia, faça em casa e se delicie com sua família!

Acém na na Panela de Pressão

 35 min

 6 porções

Ingredientes

- 1 kg de [acém](#)
- 10 [batatas](#) pequenas
- 1 [cebola](#) grande
- 4 dentes de [alho](#)
- 2 [tomates](#) médios
- 1 [pimentão](#) médio
- 2 [calabresas](#) médias
- 1 cubo de caldo de carne
- Pimenta calabresa a gosto
- salsinha a gosto
- sal a gosto

Modo de Preparo

1. Corte a carne em cubos, amasse o alho e refogue em fogo baixo.
2. Com as cebolas cortadas em rodela, o pimentão e o tomate picado, jogue na panela junto com a salsa, a pimenta calabresa e o cubo de caldo de carne.
3. Adicione 1 copo de água, o sal e tampe a panela. Assim que pegar pressão, abaixe o fogo e deixe cozinhar por 10 minutos.
4. Abra a panela e adicione as batatas cozidas e a calabresa cortadas em rodela.
5. Tampe e deixe cozinhar por mais 15 minutos em fogo médio após pegar pressão.
6. Sirva em seguida.