CUPIM ASSADO NA PANELA DE PRESSÃO SUCULENTO

INGREDIENTES

1 kg de cupim fresco

1/2 pimentão cortado em tiras

2 cebolas médias cortadas em rodelas

2 colheres de sal grosso

salsinha a gosto

azeite ou 1 colher de margarina

MODO DE PREPARO

Tempere a carne horas antes do preparo com o sal grosso, deixe marinar até o momento de por na panela

Em uma panela de pressão, coloque uma colher de margarina em fogo médio

Assim que estiver bem quente, adicione o cupim e deixe dourar; vire para dourar todas as partes

Adicione as rodelas de cebolas ainda com o fogo médio e deixe até que refoguem

Adicione as tiras de pimentão

Coloque na panela uma quantidade de água quase cobrindo a carne (não encha toda a panela de água)

Deixa a panela por 1 hora em fogo médio após pegar pressão

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/11284-cupim-assado-na-panela-de-pressao-suculento.html