CUPIM ALHO & MOSTARDA DE FORNO

INGREDIENTES

1 cupim com pelo menos 1,5 kg

100 ml de shoyu

100 g de mostarda

4 dentes de alho triturados

30 ml de vinagre

pimenta-do-reino branca a gosto

orégano á gosto

1 sachê de caldo pronto de carne

páprica a gosto

água de azeitona verde (embalagem pequena)

50 ml de azeite

MODO DE PREPARO

Com um Cupim rajado, faça cortes na parte de cima até o meio com espessura de um dedo, faça o mesmo na parte de baixo.

Após estes cortes, faça o mesmo de uma ponta a outra seguindo o mesmo padrão do primeiro corte. Não se esqueça que estes cortes são em todos os lados.

Após feito os cortes despeje metade do shoyu de uma ponta a outra,e o restante do shoyu o mesmo no outro lado do cupim.

Feito isto, reserve na geladeira por 30 minutos.

Com todos os ingredientes restantes, misture tudo em um recipiente.

Passe a mistura no cupim em todos os lados e se certificar que está adentrando em todos os recordes!

Deixe por mais 30 minutos na geladeira.

Coloque em uma assadeira de profundidade média para baixa e cubra com papel alumínio.

Coloque no forno frio a 180 graus por 1 hora e 20 minutos.

Após o tempo com o papel alumínio, retire o papel alumínio e deixe dourar por mais 30 minutos na mesma temperatura de 180 graus.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/13858-cupim-alho-mostarda-de-forno.html