

CUPIM DE FORNO

INGREDIENTES

1,5 kg de cupim

1/2 cabeça de alho amassado com sal

1/2 pimenta malagueta

MODO DE PREPARO

Pegue o alho amassado junto com a pimenta malagueta e passe no cupim, esfregando bem.

Deixe descansar por 20 a 30 minutos para pegar o tempero.

Passando os 30 minutos, coloque o cupim numa travessa e tampe com papel-alumínio.

Deixe por 1 hora e 20 minutos no forno a 220° C.

Passando 1 hora e 20 minutos cozinhando no forno, retire o papel-alumínio e deixe dourar.

Então é só ficar de olho para que fique do jeito que você quiser, mais assado ou ao ponto.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/18165-cupim-de-forno.html>