

CUPIM NA CHURRASQUEIRA RECHEADO GOURMET

INGREDIENTES

2 kg em pedaço único de Cupim
100 g de bacon
10 azeitonas verdes com caroço
50 g de queijo parmesão em pedaços pequenos
1 lata de cerveja
2 dentes de alho
1 colher sopa de azeite
sal fino
orégano
manjericão
papel-aumínio

MODO DE PREPARO

Faça um corte na carne, como se fosse separar, mas não a separe, pois no final você irá costurar a parte cortada para que o recheio fique dentro.

Dentro dessa abertura, adicione os ingredientes, bacon, azeitona, queijo parmesão, uma pitada de manjericão e orégano.

Feche a carne costurando com linha e agulha.

Na parte externa da carne, passe sal fino em toda superfície.

Em uma tigela, coloque a carne e cubra com a cerveja.

Leve à geladeira por 1 hora e, após esse período, coloque em uma panela de pressão o azeite e o alho amassado.

Em seguida, coloque a carne e doure os dois lados (coisa rápida, por 3 minutos cada lado).

Cubra a carne com a cerveja já utilizada, complementando com água filtrada.

Deixe cozinhar por 30 minutos, retire a carne e cubra no papel-alumínio.

Coloque na churrasqueira por 1 hora.

Após esse período, retire o papel-alumínio e doure por 5 minutos.

Agora é só cortar a carne onde perceba que o recheio ficará no meio.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidadas.com.br/receita/19799-cupim-na-churrasqueira-recheado-gourmet.html>