

# CUPIM AO VINHO

## INGREDIENTES

1 kg de cupim (peça)  
1 litro de vinho tinto seco  
sal à gosto  
pimenta-do-reino a gosto  
10 dentes de alho  
2 sachês de sazón sabor alecrim  
1 pimentão  
1 cebola  
6 batatas descascadas

## MODO DE PREPARO

Fure toda a carne com ajuda de uma faca.

Tempere com o sal, pimenta e o alho amassado.

Coloque em um refratário e despeje o vinho.

Cubra com insulfilme (plástico pvc).

Leve à geladeira por aproximadamente 12 horas ou de um dia para o outro.

Escorra o vinho, leve a carne à panela de pressão com a água e o sazón.

Corte a cebola e o pimentão em 6 pedaços grandes.

Depois que a panela pegar pressão, marque 3 horas de relógio e desligue.

Corte as batatas em rodela.

Retire a carne com cuidado pois estará bem mole.

Leve ao forno com um pouco do caldo que cozinhou as batatas, por uns 30 minutos ou até que as batatas estejam cozidas.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/21760-cupim-ao-vinho.html>