

CUPIM ASSADO NO FORNO

INGREDIENTES

5 fatias de cupim, de aproximadamente 2 cm de espessura

1/2 cebola

2 dentes de alho

1/2 colher (chá) de pimenta calabresa

1 saquinho de sazón carne

1 colher (chá) de açúcar

1 colher (chá) de sal para as batatas

5 batatas

5 xícaras de água, aproximadamente

200 ml de vinho branco

4 colheres (sopa) de óleo

MODO DE PREPARO

Pique o alho e esfregue no cupim.

Na panela de pressão, coloque o açúcar e deixe até que ele derreta, acrescente o óleo.

Coloque as fatias de carne (pode ficar por cima uma da outra).

Acrescente a cebola já picada por cima.

Deixe fritar (aproximadamente 3 minutos) e então troque as fatias (as que estão embaixo coloque por cima), frite por mais 3 minutos.

Adicione o sazón.

Despeje o vinho sobre a carne e deixe por 5 minutos no fogo baixo.

Acrescente a água até que cubra totalmente as fatias de carne.

Deixe cozinhar na pressão por 35 minutos no fogo baixo.

Coloque as fatias de carne em uma assadeira e reserve.

Aproveite o tempero da carne que está na panela de pressão para cozinhar as batatas (fatiadas em rodela).

Coloque o sal e cubra com água.

Deixe na pressão por 3 minutos.

Junte as batatas na assadeira, regue com o caldo da panela de pressão e leve ao forno (200° C) por 10 minutos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/23649-cupim-assado-no-forno.html>