

CUPIM COM LARANJA

INGREDIENTES

2 kg de 1 peça de cupim

1 e 1/2 suco de laranja natural sem semente

pimenta-do-reino

pimenta rosa

sal grosso com ervas a gosto

azeite extravirgem

MODO DE PREPARO

Em uma bacia, coloque a carne, faça pequenos furos com uma faca e salpique a carne com a pimenta-do-reino e a pimenta rosa.

Passa na carne o sal grosso de ervas e regue com o suco de laranja.

Em seguida, coloque numa forma o papel-alumínio e em seguida a carne.

O papel-alumínio deve ser grande, pois deve embrulhar a carne.

Coloque também o caldo d carne e regue com azeite.

Feche o pacote de alumínio e leve ao forno a 180° C por 30 minutos.

Em seguida, abra o pacote e deixe a carne no forno até dourar a carne.

Sirva quente.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/25126-cupim-com-laranja.html>