

# CUPIM NA PANELA PARA CHURRASCO

## INGREDIENTES

- 1 peça de cupim de mais ou menos 3 kg (escolha uma peça com gordura para que fique bem suculenta)
- 2 cebolas roxa picada grosseiramente
- 2 cebolas normal picada grosseiramente
- 6 dentes de alho
- 6 tabletes de caldo knorr sabor costela
- azeite
- sal
- água quente

## MODO DE PREPARO

Aqueça bastante a panela de pressão com azeite no fundo (uma quantidade bem generosa de azeite).

Fure com a faca toda a peça de cupim.

Adicione na panela o cupim e sele bem todos os lados da carne, até que fique bem dourada.

Adicione as cebolas, o alho e os temperos.

Cubra a peça com água quente.

Após pegar pressão, conte 40 minutos e vire a peça, e coloque novamente por mais 40 minutos.

Abra a panela e espete com um garfo para verificar se ela esta bem molinha, se ainda não estiver no ponto, adicione por mais 30 minutos, se não, pode retirar.

Retire a carne da panela e coloque em uma forma.

Retire o caldo da panela e coe.

Coloque as cebolas por cima da carne e regue com caldo.

Adicione batatas pirulito (batata pequena) já pré-cozida e cubra com papel alumínio .

Deixe no forno por mais 20 minutos.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/26094-cupim-na-panela-para-churrasco.html>