

CUPIM NO CHURRASCO

INGREDIENTES

2 kg de cupim
200 g de bacon
6 ovos de codorna cozido
2 pimentões verdes
1 cebola
4 batatas
1 cenoura
6 dentes de alho
sal a gosto

MODO DE PREPARO

Divida a peça do cupim em 2 partes uniformes, abrindo um buraco com a faca no meio da peça.

Corte o bacon em tiras de 1 cm e coloque no furo central da peça.

Faça também pequenos furos ao redor da carne e insira pedaços de bacon.

Corte a batata em cubos de 2 cm sem descascá-la, apenas lave.

Corte a cenoura em fatias finas.

Coloque o cupim na bandeja, tempere com cebola picadinha, alho e sal a gosto.

Coloque na geladeira por 24 horas para pegar gosto.

Coloque o cupim sobre o papel laminado colocando os ovos de codorna cozidos dentro do furo e as batatas picadas, cenoura e pimentão ao redor da carne.

Enrole o cupim no laminado, dando 4 voltas deixando em formato de uma bala gigante.

Não esqueça de amarrar as pontas com barbante.

Acenda a churrasqueira e deixe assando por 4 horas.

Virando a peça a cada 20 minutos.

Após o tempo de cozimento, abra o laminado, retire a carne e todos os ingredientes e monte em uma travessa.

Cortar os pedaços em tiras de 2 cm facilita para as pessoas servirem.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/26196-cupim-no-churrasco.html>