

CUPIM AO MOLHO COM BATATAS

INGREDIENTES

1 peça de cupim
1 cebola roxa
1 dente de alho
3 batatas médias
pimenta calabresa a gosto
2 colheres de creme de cebola
1/2 cubo de caldo de carne
2 colheres (chá) de mostarda
1 colher (sopa) de requeijão
1 colher de azeite
1 colher (sopa) de vinagre de vinho
1 litro de água

MODO DE PREPARO

Tempere a peça de cupim com o dente de alho picado e o vinagre.

Em uma panela de pressão, refogue a cebola picada com azeite.

Quando estiver quase dourada, acrescente a peça de cupim.

Adicione a água, o caldo de carne, o creme de cebola, a pimenta e deixe cozinhar por cerca de 15 minutos.

Transfira a peça de cupim para um refratário de vidro e mantenha o caldo em fogo médio por cerca de 10 minutos.

Corte as batatas em rodela e cozinhe na panela de pressão utilizando o mesmo caldo da carne.

Quando estiverem quase cozidas, retire as batatas e coloque no refratário junto a peça de cupim e deixe assar em fogo médio (180° C) por 10 minutos.

Deixe o restante do caldo de carne cozinhando com a panela de pressão aberta até que o caldo engrosse.

Desligue o fogo, acrescente o requeijão e a mostarda.

Retire a peça de cupim do forno e despeje o caldo.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/26319-cupim-ao-molho-com-batatas.html>