

CUPIM ASSADO

INGREDIENTES

1 kg de cupim
5 dentes de alho
5 limões
1 cebola média
4 colheres de azeite
sal a gosto
pimenta-do-reino a gosto
tempero baiano a gosto
cheiro verde a gosto

MODO DE PREPARO

Bata todos os ingredientes no liquidificador até formar uma pasta esverdeada (por causa do cheiro verde).

Antes de colocar o tempero, faça furos com uma faca de legumes (aquelas pequenas) os furos vão servir para a carne pegar tempero mais rápido.

Jogue o tempero em cima da carne e principalmente em cima dos furos feitos com a faca.

Coloque em uma tigela e tampe ou vede com papel alumínio e deixe por mais ou menos de 6 a 8 horas para que pegue o tempero.

Antes de colocar no forno, você terá que selar a carne numa frigideira com um pouco de óleo bem quente 2 minutos cada lado.

Preaqueça o forno a 180º C é depois de 15 minutos coloque pra assar por 1 hora a 160º C enrolado no papel alumínio.

Após 1 hora veja como a carne está, Se estiver do seu gosto pode tirar se não deixe mais um pouco .

Sirva logo após retirar do forno, fica com com purê aligot e arroz branco.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/26733-cupim-assado.html>