

CUPIM NO BAFO NA PANELA DE PRESSÃO

INGREDIENTES

- 1 kg de cupim
- 2 cebolas grandes
- 1 colher (sopa) cheia de sal grosso

MODO DE PREPARO

Corte o cupim em fatias grossas de aproximadamente a largura de 1 dedo.

Fure os pedaços da carne com uma faca de ponta.

Corte as cebolas em rodela.

Forre o fundo da panela de pressão com grande parte da cebola.

Em cima das rodela de cebola, arrume as fatias do cupim e espalhe 1 colher de sopa de sal grosso por cima da carne.

Coloque o restante da cebola fatiada por cima da carne.

Tampe a panela de pressão (usei uma de 4,5 litros) e leve ao fogo.

Não precisa colocar água na panela, pois a cebola e a carne soltarão água suficiente para cozinhar a carne.

Após uns 10 minutos que a panela pegar pressão, desligue o fogo, tire a pressão da panela e abra.

Dê uma mexida com uma colher no fundo da panela, para as cebolas não grudarem.

Tampe novamente e deixe por mais 10 minutos.

Repita novamente a operação acima.

Se o ponto da carne tiver do seu agrado, já pode desligar.

Sirva assim que a carne estiver pronta.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/27273-cupim-no-bafo-na-panela-de-pressao.html>