

CUPIM CASQUEIRADO AO GENGIBRE

INGREDIENTES

- 1 peça de cupim de aproximadamente 1 kg e 500 g
- 1 gengibre médio
- 2 limões galego
- 100 ml de shoyo

MODO DE PREPARO

Pegue a peça de cupim e fure bastante vezes com a ponta da faca.

Após, rale o gengibre e coloque num saco próprio de alimentos, juntamente com o shoyo e o limão.

Coloque o cupim dentro do saco, juntamente com os temperos e deixe por 24 horas, lembrando de virar a peça dentro do saco, pelo menos umas quatro vezes durante este período.

Após, assar o mesmo na brasa e ir casqueirando para servir.

Fiz em casa e servi para 6 pessoas.

Não utilizei sal, devido o shoyo já fazer o papel do sal.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/27733-cupim-casqueirado-ao-gengibre.html>