

CUPIM AO MOLHO DE PÁPRICA DEFUMADA

INGREDIENTES

1 e 1/2 kg de cupim
sal, pimenta-do-reino e ervas a gosto para temperar
1 copo americano de vinho branco seco
3 tomates picados
3 cebolas em meia lua
temperos verdes a gosto
2 folhas de louro
1 colher de sopa rasa de páprica defumada
1 copo americano de vinho branco seco
água o suficiente para cobrir o cupim para cozinhar

MODO DE PREPARO

Um dia antes fure bem o cupim, tempere com sal, pimenta e ervas a gosto.

Coloque em um saco plástico e adicione o vinho.

Deixe descansar nessa marinada de um dia para o outro.

Em uma panela de pressão coloque um fio de óleo e deixe esquentar bem.

Doure a carne.

Acrescente a marinada, espere 3 minutos para o álcool evaporar.

Coloque o louro, tomates, caldo de carne, páprica defumada e cubra a carne com água.

Deixe cozinhar na pressão até a carne ficar bem cozida, em média 1 hora.

Retire a carne cozida e reserve.

Coloque as cebolas picadas na panela com o caldo do cozimento e leve ao fogo com a pressão por 3 minutos.

Desligue e transfira o molho para uma tigela alta.

Leve à geladeira, toda a gordura subirá à superfície, pois o cupim é uma carne gordurosa, retire toda a gordura e leve o molho ao fogo.

Fatie a carne fria, esquite no molho e sirva acompanhado de purê, arroz ou o que preferir.

Acerte o sal, se necessário, coloque temperos verdes a gosto .

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/32187-cupim-ao-molho-de-paprica-defumada.html>