

CUPIM NA PANELA DE PRESSÃO

INGREDIENTES

1/2 kg de cupim
2 cebolas grandes
2 colheres de creme de alho
2 colheres de molho shoyu
sal
gengibre ou pimenta
1 tablete de caldo de carne

MODO DE PREPARO

Bata no liquidificador o shoyu, o creme de alho, sal, pimenta e o caldo de carne com um pouquinho de água apenas.

Faça furos no cupim e tempere com os ingredientes liquidificados na noite anterior.

No dia seguinte forre a panela de pressão com a metade da cebola, corte o pedaço de cupim em três partes, coloque na panela junto com o tempero e cubra com o restante da cebola.

Leve ao fogo por uns 35 a 40 minutos na pressão, até ficar seca e bem cozida.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/33714-cupim-na-panela-de-pressao.html>