

CUPIM AO LEITE

INGREDIENTES

1 kg de cupim

1 litro de leite

sal cura

tempero completo

MODO DE PREPARO

Fatiar o cupim na espessura do polegar.

Coloque o tempero completo misturado com o sal cura (1 colher de café rasa).

Passar nos dois lados das fatias do cupim, coloque na vasilha e cubra com o leite deixando marinar por 4 horas no mínimo.

Coloque na assadeira ou churrasqueira, ao despejar o leite use uma colher para que o leite não tire o tempero. Deixe assar até o ponto de sua preferência.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/34580-cupim-ao-leite.html>