

CUPIM NA CERVEJA

INGREDIENTES

- 1 peça de cupim manteado
- 2 latas de cerveja (de sua preferencia) natural
- 4 colheres (sopa) de tempero pronto de sal e alho (sabor Ami)
- Papel alumínio

MODO DE PREPARO

Em uma tigela com tampa grande, tempere o cupim com o tempero pronto e a cerveja e leve à geladeira e deixe de um dia para o outro.

No dia seguinte, retire o cupim da geladeira e coloque no espeto.

Enrole no papel alumínio.

Asse em churrasqueira, em média por três horas.

Após o cupim estar macio, retire o papel alumínio e deixe dourar por uma hora.

Fica uma delícia.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/34938-cupim-na-cerveja.html>