

CUPIM DE PANELA

INGREDIENTES

- 1 kg de cupim (peça)
- 2 colheres (sopa) de azeite
- 1 cebola picada
- 2 dentes de alho picados
- sal e pimenta-do-reino a gosto
- 1 colher (sopa) de molho de soja (shoyu)
- 2 xícaras (chá) de água

MODO DE PREPARO

Em uma panela de pressão, coloque o cupim, regue com o azeite e leve ao fogo médio, mexendo de vez em quando até dourar.

Acrescente os ingredientes restantes, tampe e cozinhe por 50 minutos, depois de iniciada a pressão.

Deixe a pressão sair, retire a tampa e deixe no fogo baixo por 10 minutos.

Transfira para uma travessa, regue com o molho e sirva fatiado.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/39280-cupim-de-panela.html>