

CUPIM DE PANELA DE PRESSÃO ASSADO

INGREDIENTES

2 kg de cupim descongelado

2 sazón verde escuro

sal

pimenta-do-reino moída

2 cebolas picadas

1 litro de água

4 pimentas de cheiro

MODO DE PREPARO

Em uma panela de pressão coloque a água, a cebola picada, todos os temperos e o cupim.

Para saber se está bom de sal costumo provar a água depois de colocar todos os ingredientes. Deixe cozinhar em fogo médio por uma hora e meia.

Se preferir pode cortar o cupim em quatro partes e também faça vários furos com a ponta da faca pra entrar melhor o tempero.

Abra a panela e teste o sal, se preferir coloque mais um pouquinho de água e coloque novamente para ferver por 1 hora.

Já estando no ponto coloque em um refratário e leve ao forno preaquecido por 15 minutos.

Sirva com salada de maionese e arroz branco.

Bom apetite.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/40294-cupim-de-panela-de-pressao-assado.html>