

CUPIM EM BIFES NA LARANJA PARA GRELHA

INGREDIENTES

1 cupim grande de preferência com um pouco de gordura

12 laranjas boas de caldo

sal grosso

pimenta a gosto

MODO DE PREPARO

Fatie o cupim no sentido natural do seu formato em fatias com no máximo de 1 centímetro.

Em um recipiente coloque as fatias, junto com a pimenta e o suco das laranjas.

Deixe marinar por aproximadamente 20 minutos.

Colocar os bifes sobre a grelha da churrasqueira e polvilhar sal grosso a gosto, deixe aproximadamente três minutos cada lado.

Surpreendentemente ele ficará macio e muito saboroso, ninguém acreditará que é um cupim em bifes.

O segredo é retirá-lo antes que seque não pode assar muito.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/40447-cupim-em-bifes-na-laranja-para-grelha.html>