

CUPIM AO FORNO

INGREDIENTES

1 peça de 2,5 kg de cupim bovino
1 cebola média
4 dentes de alho
sal a gosto
pimenta calabresa a gosto
suco de uma laranja
1 sazón vermelho (carne)
2 colheres de azeite extra virgem
1 galho de folha de alecrim
200 g de azeitonas pretas sem semente
200 g de queijo provolone
300 g de bacon

MODO DE PREPARO

Com uma faca de ponta fina perfure o cupim em diversos lugares.

Bata no liquidificador todos os ingredientes até formar uma pasta homogênea.

Corte o bacon em palitos e introduza no cupim (com cuidado para atravessá-lo).

Faça o mesmo as azeitonas pretas.

Deixe na marinada de um dia para o outro.

Coloque o cupim numa panela de pressão e deixe cozinhar por aproximadamente 40 minutos (se você perceber que o cupim é um animal mais jovem o tempo poderá ser menor) 30 minutos.

Depois de cozido, retire o cupim da panela e abra novos furos no mesmo e introduza o queijo provolone.

Depois leve-o ao forno e deixe por mais 40 minutos.

Sirva com arroz branco, feijão tropeiro e salada de verduras.

Bom apetite.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/43396-cupim-ao-forno.html>