

# CUPIM RECHEADO NA PANELA DE PRESSÃO

## INGREDIENTES

### MARINADA:

Marinada: 1 cebola  
3 dentes de alho  
1 colher de sopa de sal  
1/2 xícara de cheiro-verde  
pimenta-do-reino a gosto  
1 sachê de sazón para carne  
2 tabletes de caldo de carne  
150 ml de água

## MODO DE PREPARO

### CUPIM:

Cupim: Abra o cupim como uma manta grossa.  
Faça furos com uma faca por toda a carne.  
Passe o sal grosso de um lado da manta de cupim e em seguida o outro lado.  
Coloque a calabresa e fatias de bacon na ponta da manta e em seguida enrole como um rocambole.  
Feche o cupim, envolvendo toda a peça com um barbante.

### MARINADA:

Marinada: Bata todos os ingredientes no liquidificador até formar uma pasta.  
Em seguida passe a pasta por todo o cupim.  
Coloque-o em um saco plástico e leve a geladeira por 24 horas.

### CUPIM:

Cupim: Passadas as 24 horas, retire o cupim da geladeira, coloque-o em uma panela de pressão com aproximadamente 1 litro de água por 40 minutos contados após pegar a pressão.  
Depois da carne cozida, leve o cupim ao forno para dourar por aproximadamente 15 minutos.  
Obs: Na hora de dourar regue o cupim com duas conchas do caldo do cozimento para não ressecar.  
Está pronto, bom apetite!

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/43441-cupim-recheado-na-panela-de-pressao.html>