# CUPIM ASSADO COM BATATAS

## INGREDIENTES

1 peça de cupim (aproximadamente 1 kg)

3 tomates médios

1 cebola média

1 pimentão grande

500 ml de água

3 alhos

sal a gosto

6 batatas médias

## MODO DE PREPARO

Na panela de pressão coloque um fio de óleo, coloque as cebolas os pimentões e tomates tudo em rodelas.

Enquanto esta refogando os temperos, amasse os alhos com sal, faça furos no cupim e passe o alho amassado com sal.

Coloque o cupim na panela de pressão, despeja a água, feche a panela, depois de pegar pressão conte 40 minutos.

Tire a pressão, separe a carne pra fatiar, enquanto fatia a carne, coloque as batatas cortadas na panela, no próprio caldo da carne pra cozinha na pressa por 5 minutos.

Em uma assadeira coloque a carne fatiada e as batatas depois de cozida e o caldo, deixe assar e forno alto, até dourar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/46059-cupim-assado-com-batatas.html