

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 rodela.

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, despeje 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 cozinhar na pressão por 5 minutos.

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

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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