

PORÇÃO DE CUPIM

INGREDIENTES

1 kg de cupim

sal grosso

pimenta-do-reino

colorau

orégano

1 lata de cerveja

1/2 cebola cortada em rodela

óleo

vinagre

MODO DE PREPARO

Em uma panela de pressão, coloque o óleo e a cebola.

Quando a cebola estiver dourada, coloque o cupim inteiro, sem cortar

Em seguida coloque o sal grosso, a pimenta, o orégano e o colorau.

Sem mexer, adicione o vinagre.

Deixe por 5 minutos.

Logo em seguida, cubra 70% da carne com água e deixe por mais 5 minutos.

Coloque a lata de cerveja e feche a panela, e deixe por 40 minutos em fogo médio.

Quando der o tempo, coloque em outra panela antes de ascender o fogo óleo, cebola picada, e uma pitada de pimenta.

Tire a carne da pressão, corte em fatias bem pequenas e coloque na outra panela por 5 minutos.

Tire e sirva.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/48107-porcao-de-cupim.html>